

## Rostad grönsakssoppa (4 port)

1	rödlök
2	paprikor
4	morötter
2	palsternackor
250 g	körbärstomater
4	vitlösklyftor
2 tsk	torkad timjan
1	grönsaksbuljongbit
2 dl	creme fraiche
2 msk	rostade solrosfrö
Salt och peppar efter smak	

- Sätt ugnen på 225°.
- Tvätta och skär lök, paprika, morot och palsternacka i bitar. Lägg dem och körbärstomaterna samt vitlöken på en bakpappersklädd plåt. Ringla över olja och krydda med timjan, salt och peppar. Blanda runt. Rosta mitt i ugnen 20-25 min.
- Lägg vitlösklyftorna åt sidan. Mixa resten av de rostade grönsakerna med mixer till en slät mos. Häll det i en kastrull. Tillsätt 8 dl vatten och grönsaksbuljong. Låt koka upp. Smaka av med salt och peppar. Späd ev med mer vatten.
- Kläm ut innehållet ur vitlöken. Mixa med creme fraiche till en slät röra. Smaka av med salt och peppar.
- Servera soppan med vitlökskräm. Toppa med rostade solrosfrön.

