

Tomatsuppe med grillet peber og pesto

3 peberfrugter (røde/gule)
1 ds. Flåede hakkede tomater
¾ liter grønsagsfond
salt og peber



Flæk peberfrugterne, fjern kernehusene, og tryk dem flade. Grill dem derefter i ovnen med skindsiden opad, til skindet er mørkt og bobler op. Læg peberfrugterne til afkøling i en plastikpose, og pil skindet af.

Bring peberfrugt, tomat og grønsagsfond i kog, og lad det koge ca. 15 min.
Blend suppen, til grønsagerne er findelte, og smag til med salt og peber.

Server med pesto på toppen og lunt focacciabrød til.