

شوربة طماطم مع سكالوب



المقادير:

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 بصل متوسط مفروم

2 فص ثوم مفروم

3 طماطم مقشرة ومفرومة ناعماً أو طماطم مقشرة معلبة مع العصير

2 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم

2 كوب من المرق

1 ملعقة صغيرة من السكر

1/4 كوب أوراق ريحان طازجة

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

2 سكالوب

ملح وفلفل

خبز فرنسي أو توست مقطع قطعاً صغيرة ومحمص للتزيين

الطريقة:

- تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، ثم يضاف البصل والثوم ويقلب لمدة 5 دقائق حتى

يصبح لون الخليط مائلاً إلى الذهبي

- تضاف الطماطم، الصلصة، المرق والسكر، ويقلب الخليط حتى تتجانس المكونات
- تتبل الشوربة بالملح والفلفل وتترك حتى البدء في الغليان، ثمّ تخفف الحرارة وتترك لمدة 15 دقيقة
- يقطع الريحان إلى شرائح رفيعة (مع الإحتفاظ بكمية قليلة للتزيين)، ويضاف للشوربة
- تترك الشوربة على النار لمدة 5 دقائق، ثمّ ترفع وتترك لتبرد قليلاً، تضرب في الخلاط حتى تصبح خليطاً ناعماً
- يعاد الخليط على النار لتسخينه مع مراعاة عدم الغليان
- يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، يوضع السكالوب مع التقليب حتى يحمر من الجهتين (3 دقائق لكل جهة)، يترك ليبرد قليلاً ويقطع شرائح
- تصب الشوربة في أطباق التقديم
- توضع شرائح السكالوب على سطح الشوربة وتزين بأوراق الريحان وقطع الخبز المحمص