

## Ratatouillesoppa escargot

- 2 dl rödvin
- 8 dl hönsbuljong
- 3 dl vispgrädd  
Spadet från sniglarna
- 1 äggplanta
- 2 röd paprika
- 1 gul zucchini
- 1 grön zucchini
- 8 skållade och skalade tomater
- 4 schalottenlökar

### Till smaksättning:

- 4 pressade vitlöksklyftor
- 1 dl olivolja  
Tomatpuré
- 2 kvist timjan
- 1 msk finstött rosmarin
- salt och peppar efter smak
- en nypa socker

### Till garnityr:

- 2 burk sniglar
- 4 msk smör
- 4 pressade vitlöksklyftor
- 4 msk finhackad persilja

### Beskrivning

Tärna grönsakerna.  
Värm olivoljan och låt schalottenlöken svettas däri några minuter.  
Tillsätt pressad vitlök rör flitigt och tillsätt alla grönsaker.  
Låt fräsa en stund lägg ner örterna i grytan häll på rödvinet och låt puttra tills vätskan kokat in.  
Tillsätt då buljongen, snigelspadet och grädden låt småkoka 15 minuter tills grönsakerna är mjuka.  
(Häll allt i en mixer och kör till puré.  
Häll tillbaka soppan i kastrullen)  
Salta och peppra tillsätt lite tomatpuré.  
En nypa socker lockar också fram den fina smaken av tomat.  
Värm smör och vitlök i en panna och fräs sniglarna just innan serveringen. Strö över persiljehack och servera sniglarna med soppan i varma skålar.  
Serveras med vitlöksbaguette

