

# TOMATSUPPE

varme retter // enkel

Den ferdigkjøpte tomatsuppen på pose blir mer mettende og mer fullverdig hvis den serveres med kokte egg og/eller makaroni.

Prøv gjerne å lage hjemmelaget tomatsuppe av hermetiske tomater. Det er både raskere og enklere enn mange tror. Moser du suppen med en stavmikser, blir den jevn og fin.

Server suppen med grovt brød, grove rundstykker eller scones.



## Ingredienser (10 porsjoner):

- 2 stk løk, hakket
- 2 fedd hvitløk, hakket
- 2 ss olje
- 2 ss tomatpuré
- 3 bokser hakkede tomater
- 12 dl vann
- 1 stk buljongterning
- 1 krm pepper
- 1 ts tørket basilikum
- 1 dl lettmelk eller matfløte (valgfritt)

## Slik gjør du

1. Varm oljen i en kjøle på middels varme og tilsett hakket løk og hvitløk. La det surre til det blir mykt og blankt, ikke brunt.
2. Tilsett tomatpuré og la den surre sammen med løk og hvitløk et par minutter.
3. Tilsett hermetiske tomater, vann og buljongterning og kok opp. La suppen koke 5–10 minutter.
4. Mos suppen med en stavmikser til den blir jevn og glatt.
5. Smak til med pepper og tørket basilikum. Tilsett melk eller matfløte hvis du ønsker en litt mildere tomatsuppe. Kok opp under omrøring.

## Allergener

Laktose og melk (ved bruk av melk/følte).

Sjekk buljongen for allergener ved å lese på innholdsfortegnelsen.