

Hjemmelaget tomatsuppe

Til 4-6 personer trenger du

- ♣ 2 bokser hermetiske tomater
- ♣ 2 ss tomatpuré
- ♣ 1 løk
- ♣ 2 fedd hvitløk
- ♣ 1 buljongterning
- ♣ 1 ss sukker
- ♣ 2 ts tørket basilikum
- ♣ 1 dl matfløte
- ♣ 7 dl vann
- ♣ 2 ss olje til steking
- ♣ ½ ts salt
- ♣ ½ ts pepper

Tilbehør (valgfritt)

- ♣ Makaroni
- ♣ Egg
- ♣ Rundstykker

Utstysliste:

- Skjærefjøl
- Kniv
- Kjele
- Sleiv
- Litermål
- Spiseskje (ss)
- Teskje (ts)
- Stavmikser
- Gryteunderlag

Slik gjør du det

- 1) Del løken i to, ta av skallet og hakk den i små biter.
- 2) Fjern skallet fra hvitløken. Hakk hvitløken i små biter.
- 3) Sett en kjele på kokeplaten og skru på middels varme. Tilsett olje i kjelen.
- 4) Ha løk og hvitløk i kjelen. Stek på middels varme i 2 minutter til løken blir blank. Rør med en sleiv slik at det ikke svir seg.
- 5) Tilsett tomatpuré (3 ss) og la det surre i 30 sekunder. Rør underveis.
- 6) Ha i boksene med hermetiske tomater.
- 7) Mål opp vann og ha det i kjelen.
- 8) Ha i buljongterninger.
- 9) Tilsett 1 ss sukker.
- 10) Sett kokeplaten på full varme.
- 11) Når det koker, skru ned til middels varme.
- 12) La det småkoke i 10 minutter.
- 13) Ha i basilikum (2 ts) og fløte (1 dl).
- 14) Skru av kokeplaten og sett kjelen forsiktig på et gryteunderlag.
- 15) Bruk en stavmikser til å jevne ut suppen.
- 16) Smak til med salt og pepper.

