

# Tomatsuppe

Til ca. 8 personer

## Dette trenger du:

- 2 løk, finhakket
- 3 fedd hvitløk, finhakket
- Raspolje til steking
- 4 ss tomatpuré
- 3 bokser hakkede tomater
- 12 dl grønnsaksbuljong
- Fersk oregano eller basilikum
- Salt og pepper

## Slik gjør du:

Surr løk og hvitløk i olje sammen med tomatpuré uten at det blir brunt. Ha over hakkede tomater og buljong og kok i 10 minutter på svak varme. Miks suppen jevn med en stavmikser og krydre med salt, pepper og urter.

## Tips:

Server med ulikt tilbehør i skåler ved siden av, for eksempel hardkokt egg, fullkornsmakaroni, stekt kalkunpølse, skinke, mais, ost.

