

Tomatsuppe

Antall porsjoner: 4

Oppskriften gir 4 porsjoner. Blir det suppe til overs, sett den i kjøleskapet og kos deg med den senere!

Ingredienser

1 løk
2 båter hvitløk
2 bokser hermetiske tomater
1 ss margarin
4 ss tomatpuré
8 dl vann
2 stk. grønnsaks- eller hønsebuljongterninger
1 ss sukker
2 ts tørket basilikum
Kvernet pepper: smak til med litt

Valgfritt tilbehør

- Makaroni, gjerne fullkorn eller egg (hardkokt / 8 minutter)
- Litt hakkede, friske urter, som basilikum eller timian, er også godt å ha i!



Fremgangsmåte

1. Del løk i to, ta av skallet og hakk den i små biter. Legg løken til siden, på fjølen
2. Rens hvitløk ved å ta av det ytterste skallet. Hakk hvitløken i små biter, og legg den til siden sammen med løken. Vask fjølen med en kjøkkenklut, og tørk av kniven
3. Klipp opp tomatboksene, og sett dem i nærheten. Du trenger dem litt senere i oppskriften.
4. Sett en kjele på kokeplaten og skru på middels varme. Ha i margarin.
5. Ha løk og hvitløk i kjelen, når margarinen slutter å bruse. Stek på middels varme i 3 minutter. Rør med en sleiv, slik at det ikke svir seg.
6. Ha i tomatpuré og la det surre i 1 minutt. Rør runderveis.
7. Ha i hakket tomat.
8. Mål opp vann og ha det i kjelen.
9. Ha i buljongterninger.
10. Ha i sukker.
11. Sett kokeplaten på full varme.
12. Når det koker, skru ned varmen til middels. La det så småkoke i 10 minutter.
13. Ha i basilikum.
14. Skru av kokeplaten og sett kjelen forsiktig på et gryteunderlag. Pass på så du ikke brenner deg på den varme suppen.
15. Sett stikkontakten til stavmikseren i støpselet.
16. Hold i gryten med den ene hånden, og stavmikseren litt på skrå med den andre. Sett stavmikseren helt ned til bunnen av kjelen, slik at det ikke spruter så veldig. Kjør suppen til den er jevn.
17. Smak til med litt pepper. Her velger du mengden selv, etter hva du liker.

Oppskrift av: MatStart

[Tomatsuppe | Oppskrift - MatStart](#)