

Tomatsuppe



Ingredienser:

- 2 dåser tomater
- 1 bdt forårsløg
- 1 fed hvidløg
- 1 rød peberfrugt
- Evt chilipeber
- 4 dl hønsebouillon
- 1 dl piskefløde
- Salt, peber og paprika

How to:

1. Hæld de hakkede tomater i en gryde sammen med snittede forårsløg, presset hvidløg, terninger af peberfrugt og evt chili
2. Tilsæt bouillon og lad suppen koge svagt i 15 min
3. Hæld fløde i, lad det koge igen og smag suppen til med salt, peber og paprika
4. Blaend suppen og server med brød