

Anettes hjemmelagede tomatsuppe



Antall porsjoner:	Ingredienser:
4	2 (ferske) løk
	10 tomater
	5-6 dl vann
	1 kjøttbuljong terning
	½ - 1 bunt basilikum
	2 ss smør
	Salt & pepper
	Eventuelt 1 ss tomatpuré
	Eventuelt chili eller curry paste for spissere smak

Fremgangsmåte:

Løken kuttes i grove biter og surres blank i smør. Tilsett tomatene skjært i grove biter, hell over vann og ha i buljongterningen. La koke ca 15 minutter, og tilsett hakket basilikum de siste 5 minuttene. Kjør alt til en glatt suppe med stavmikser, og smak til med salt og pepper.

En liten skvett fløte vil gi en rundere smak, mens litt chili eller curry paste vil sette en spissere smak på suppen.

Hjemmelaget tomatsuppe egner seg godt som kamuflasje for barn som ikke vil spise grønnsaker, det er supert å skjule både sellerirot, gulrøtter, paprika osv i denne suppen.