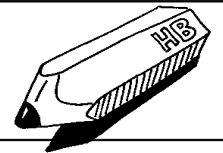


Tomatsuppe

Olie.....2 tsk
Løg.....2 stk
Oregano.....1 spsk
Timian.....1 spsk
Hvidløg.....2 fed
Tomater.....800 g
Vand.....3 dl
Tomatpure.....2½ spsk
Sukker.....2 tsk
Salt.....¼ tsk
Peber.....¼ tsk

1. Opvarm olien i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt hakket løg, oregano, timian og hakket hvidløg. Steges i 5 minutter under jævnlig omrøring.
2. Tilsæt hakkede tomater samt resten af ingredienserne og rør godt rundt. Bring suppen i kog, skru ned for vame og lad suppen simre i ca. 15 minutter.
3. Lad suppen afkøle lidt og hæld ca. halvdelen af suppen i en blender og purér den, til den er helt jævn. Overfør den purerede suppe til en skål. Gentag proceduren for resten af suppen.
4. Server suppen varm eller afkølet. Pynt evt. med basilikum.



Olie.....	2 tsk	10 tsk
Løg.....	2 stk	10 stk
Oregano.....	1 spsk	5 spsk
Timian.....	1 spsk	5 spsk
Hvidløg.....	2 fed	10 fed
Tomater.....	800 g	4 kg
Vand.....	3 dl	15 dl
Tomatpure.....	2½ spsk	12½
Sukker.....	2 tsk	10 tsk
Salt.....	¼ tsk	lidt
Peber.....	¼ tsk	lidt