

OPPSKRIFTER

(KLIMA)TOMATSUPPE

INGREDIENSER

500 GRAM KLIMATOMATER

1 LØK

30 GRAM GULRØTTER

30 GRAM STANGSELLERI

1 SS TOMATPURÉ

1 FEDD HVITLØK

1/4 CHILI UTEN FRØ

1 TERNING GRØNNSAKSBULJONG

1 TS SUKKER

4 DL VANN

1 TS TØRKET TIMIAN

1 TS TØRKET OREGANO EL.

BASILIKUM

SALT

PEPPER

2 SS OLIVENOLJE

SLIK GJØR DU:

- Skjær gulrøtter og stangselleri i skiver, finhakk løk, hvitløk og chili. Fres alt i olje til løken er myk.
- Tilsett timian, oregano og buljongterning, og la det surre i et par minutter.
- Grovhakk tomatene og ha dem i gryta sammen med vann, salt og pepper. La småkoke under lokk i 30-90 minutter.
- Når grønnsakene er møre, og suppen har tyknet, kan du kjøre den glatt med stavmikser om ønskelig.
- Smak til med salt og pepper.