

Tomatsuppe

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

1 rødløg

2 hvidløgsfed

2 porrer (400 g)

Olie

1 tsk. timian

½ tsk. spidskommen

1 laurbærblad

6 dl vand

1 bouillonterning

1 dåse hakkede tomater

1 nip cayennepeber

Evt. salt

Beskrivelse

Skær porren i skiver. Pil rødløget og skær det i tern. Pil hvidløget.

Kom olie i en gryde og tilsæt rødløg, porrer, presset hvidløg, spidskommen og timian. Steg under omrøring nogle minutter. Skru ned for varmen og steg videre i 5 min. under jævnlig omrøring.

Tilsæt vand, bouillon, hakkede tomater og cayennepeber. Lad suppen småkoge under låg i ca. 15 min. Smag til med salt og cayennepeber