



# Tomatsuppe

Her følger du:

- 1 finhakket løk
- 2 båter hvitløk, finhakkede
- 2 ss olivenolje
- 8 dl grønnsakbuljong (utblandet)
- 500 g moden tomat
- 3 ss finhakket frisk timian
- 2 ss kremost med urter

pepper  
smak til med  
½ ts sukker

Hjemmelaget tomatsuppe er ekstra godt og spis det gjerne til middag sammen med ferskt brød.

Slik gjør du:

Fjern skinnet på tomatene ved å dyppe dem noen sekunder i kokende vann. Da blir skinnet lett å trekke av. Finhakk tomatene.

Surr finhakket løk og hvitløk i olivenolje. Tilsett buljong (bruk den typen du selv måtte ønske) og hakkede tomater. Kok opp og tilsett hakket frisk timian. Pisk inn kremosten i suppen.

Smak suppen til med pepper og en klype sukker.

Server suppen rykende varm med et dryss timian og ferskt brød.