

Supper - 3 personer

Tomatsuppe

Ingredienser

2 løg

2 fed hvidløg

2 modne tomater

2 dåser hakkede tomater

2 tern hønseboullion

5-8 dl vand

Salt og peber efter behov

1½ dl Suppehorn

Creme fraiche

Olie til sautering

Forberedelse

Pil og hak løg. Pil og pres hvidløg. Hak de modne tomater.

Tilberedning

Sauter løg og hvidløg i olien, i den store trangia gryde.

Tilsæt de hakkede modne tomater, dåsetomaterne og boullion ternene. Fyld op med vand til 2 cm under kanten, og lad det koge 2 minutter.

Smag til med salt og peber. Tilsæt suppehorn, og lad det koge 5 minutter under omrøring, til de er møre.

Servering

Serveres med en klat creme fraiche. Man kan med fordel have lavet fladbrød, eller bagt et brød på Omniaen, og dermed øge retten til 4 personer.