

TOMATSUPPE – FERSK

2 porsjonar

Improvist og litt etter hukommelsen

4-500g modne tomatar

Ca 1,5 dl tyrkisk yoghurt (eller crème fraîche el fløyte)

Ca 1,5 dl vatn

Litt peppar

Ein liten skvett soyasus

Ein terning grønnsakbuljong

Ein kinesisk kvitløk eller ein stor fedd vanleg

Ein løk (brukte raudløk)

3-4 ss olivenolje.

Ev – litt finhakka chili for meir fres

Tilbehør – f. eks.

Ein romanescosalat

Eit par egg

Litt finsnitta skinke

Skåld tomatane og få dei. Hakk dei opp med ein stavmiksar .

Finhakk kvitløk/løk og surr blankt i olje. Bland resten av ingrediensane og la det trekke, gjerne 20-30 minutt.

Viss tomatane ikkje er søte, kan suppa gjerne bli skarp, rund av med olivenolje (ev ein knivspiss sukker).

Del romanesosalaten i to og kok i salta vatn 8-10 minutt.

Legg dei halve salatane i skåla, aus i suppe, legg eit delt egg i skåla og dander litt skinke over til slutt.

Suppa kan lett varierast med krydder, fersk chili etc og viss ein vil ha brød til, kan ei rista skive med god pesto gjere seg.

