

Tomatsuppe

Her er det berre å prøve seg fram og finne sin eigen smak. Eg brukte

1 boks hakka tomat (300 g i dette tilfelle sidan eg var åleine)

2 sjalottløk

1 feddfri kvitløk

1-2 vårløk

½ raud paprika

1 ts paprikapulver

Peppar

1 terning grønnsakbuljong

1 ss soyasaus

1 topp kvit balsamico

Ein skvett söt chilisaus

3-4 ss olivenolje (eller etter smak)

Litt vavn (vask ut boksen/kartongen)

(noko grønt, velsmakande – som eg ikkje hadde)



Skjer løk og paprika i bitar og surr det i litt olje/smør nokre minutt, skru ned varmen, strø over peppar og paprikapulver og ha i den hakka tomaten, buljongterningen og litt vavn (har du skikkeleg buljong, er det sjølvsagt bra, men elles så bruker eg berre å jukse...). Kok opp og ha i soyasaus, chilisaus og olivenolje. La dette stå og trekke ein 15-20 minutt. Ha i balsamicoen og køyr så suppa jamm med ein stavmixsar eller i ein foodprosessor. Ha tilbake i kjelen og la det trekke ei lita stund til. Smak til med olivenolje, balsamico og soyasaus om det er nødvendig.

Server f.eks som her med nokre tynne chorizoskiver, steikte, bitar av kvit fisk eller kva du har.

Og blir det litt til overs, kan du for eksempel bruke supperesten til pizzafall.