**Tomatsuppe**

1,5 boks hakkede tomater

2 ss tomatpuré

4 dl vann

1 ts sukker

1 hønsebuljongterning

2 ss olje

1 løk

1 fedd hvitløk

Tilbehør:

3 dl makaroni

1 egg per person

4 eller 5 baconskiver

2 ss rømme

Salt/pepper

1 og 2:

**Suppa og bacon:**

Sett stekeovnen på 200 grader. Legg bacon på et stekebrett med matpapir. Når ovnen er varm stekes baconet i ovnen I 10 minutter.

Skjær løken i små biter og finhakk hvitløken. Varm opp 2 ss olje i en gryte, og stek løken/hvitløken. Når løken er blitt blank tilsetter dere hermetiske tomater, tomatpuré, vann, buljong og sukker. La det koke i ca 10 minutt. Tilsett rømmen, ta gryta av varmen og mos suppa med en stavmikser.

3 og 4

**Makaroni og egg:**

Kok 3 dl makaroni etter anvisning på pakken. Når den er ferdig, heller du den over i et dørslag i vasken og skyller med kaldt vann.

Kok opp vann i ei gryte, legg eggene forsiktig opp (bruk spiseskei!) og skru ned varmen til 4. ta tida: 10 minutt! Når eggene er ferdige heller du av vannet, og dekker eggene med iskaldt vann. Skrell eggene når de er avkjølte.