

Tomatsuppe

1 løk
1 gulrot
1 stilk stangselleri
2 fedd hvitløk
2 ss tomatpure
2 bokser hakkede tomater
5 dl vann
1 terning grønnsaksbuljong
2,5 dl melk

Salt og oregano

1. Finhakk alle grønnsakene.
Freses godt i kjelen sammen med olje
2. Tilsett tomatpure og fres videre.
3. Ha i vann, buljong og tomater.
Kok i ca 20 min til grønnsakene blir møre.
4. Bruk stavmikser så suppen blir jevn og klumpefri.
5. Tilsett melk, salt og oregano etter behov.

