

Tomatsuppe

85 gram løg i ringe
600 gram skoldede og flåede tomater
2 dl. vand
1 tsk. timian
3 tsk. grønsagsbouillon (Aldi har en i brunt
glas med grøn skruelåg)

Løget svitses i lidt smør og de flåede og blandede tomater – inkl. væden – hældes i gryden.

Vandet tilsættes, derefter timian og bouillon og det hele koger i ca. 20 min.

Suppen blendes igen og hældes / presses gennem en sigte, så tomatkerner mm. sies fra.

Der laves en opbugning af ca. 10 gram smør og ca. 15 gram mel (alt efter hvor "tyk" man vil have suppen) og suppen kommes i lidt ad gangen, mens der piskes. Til sidst smages suppen til med salt.

Til suppen kan man servere kogte nudler eller suppehorn eller franskbrødstern.

(Franskbrødstern er måske? en sønderjysk opskrift, men det er ganske simpelt franskbrødsskiver skåret i tern og brunet / ristet i smør på en pande.)