
Tomatsuppe – den fra frost

Det skal du bruge

- 1 pose tomatsuppe fra frost (den med nudler – det må man gerne)
- 1 bakke friske ærter du bælger (alternativt frosne, hvis du ikke kan få friske)
- 2 stk. gulerødder
- 1 stængel blegselleri
- 2 stk. forårsløg
- Salt og peber
- Frisk persille eller basilikum

Sådan gør du

- Suppen varmes op.
- Imens skrælles gulerødder og skæres i tynde skiver.
- Blegselleri skylles og skæres i tynde skiver.
- Forårsløg renses og skæres i tynde skiver på skrå.
- Efter 10 min. kommer du gulerødder, blegselleri og forårsløg i suppen.
- Lad det koge 7-9 min mere.
- Smager til med salt og peber, og lidt frisk persille eller basilikum har aldrig skadet.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen