

## Tomatsoppa (4 port)

### Ingredienser

0,5 lit	grönsaksbuljong
2	gula lökar
2 burkar	krossade tomater
1	vitlösklyfta
1 tsk	salt (byt gärna ut mot vegeta)
1 nypa	svartpeppar
$\frac{1}{2}$ kruka	basilika (kan bytas mot 1 tsk torkad basilika)
1 tsk	sambal oelek
1 dl	matlagingsgrädde

- Fräs den hackade löken och vitlöken i lite olja.
- Häll i grönsaksbuljong och tomaterna, låt koka 15 min.
- Tillsätt salt (eller vegeta), peppar, basilika och grädden.
- Koka ytterligare ca 10 min och mixa sedan soppan slät med tex en stavmixer.
- Servera gärna med fetaost, oliver och nybakt bröd.

