

Tomatsoppa

1. 6 burkar krossade tomater (à 400 g) Skala och hacka lök, morot, rotselleri och vitlök.
2. Fräs olja i en stor kastrull 5-10 minuter.
3. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka under lock tills grönsakerna är mjuka, ca 25 minuter.
4. Mixa slätt med stavmixer eller i omgångar i matberedare. Smaka av med salt och peppar. Ringla gärna över lite olivolja vid serveringen

Ingredienser

- 6 burkar krossade tomater (à 400 g)
- 1 gul lök
- 2 morötter
- 1/2 rotselleri (1/2 motsvarar ca 300 g)
- 4 vitlöksklyftor
- 1 1/2 dl konc grönsaksfond
- 2 msk socker
- 2 msk hackad basilika
- 2 msk finskuren gräslök
- 1 msk paprikapulver
- 1 msk torkad timjan
- 2,5 l vatten
- 1 dl olivolja
- salt och peppar

