

Kremet tomatsuppe:

Dette er en enkelt oppskrift på en kjempegod kremet hjemmelaget tomatsuppe. En populær rett til oss og de fleste spiser flere porsjoner. Denne oppskriften rekker til 10-12 barn og 3 voksne

- ✓ 3 stk store hakket Løk
- ✓ 1 stk hakket Hvitløk
- ✓ 3 ss Olje
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ dl Hvetemel
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ liter Vann
- ✓ 3 Buljongterninger
- ✓ Litt Pepper
- ✓ 6 bokser hakkede Hermetiske tomater
- ✓ 3 ts tørket Basilikum
- ✓ 3 dl Melk



Slik gjør du

1. Varm oljen i en kjele og tilsett hakket løk og hvitløk. La det surre til det blir mykt og blankt, ikke brunt.
2. Løft kjelen til siden og bland hvetemel godt sammen med løken.
3. Tilsett tomater, vann, buljongterninger og kok opp. La suppen koke i 5-10 minutter.
4. Mos suppen med stavmikser til den blir jevn og glatt. Smak til med pepper og tørket basilikum.
5. Tilsett melk og kok opp under omrøring.