

# Hjemmelaget tomatsuppe for to personer



Her får du en oppskrift på en nydelig tomatsuppe som kan varieres i uendelig mange former ved å endre hva du tilsetter og tilbehør.

## Ingredienser

- 1 løk, finhakket
- 1 fedd hvitløk finhakket
- ½ boks tomater, eller 2ss tomatpure og 1 dl vann
- 5 dl vann
- 1 liten (grønnsak)buljongterning
- ½ krm pepper
- ½ ts basilikum

## Fremgangsmåte

- Skyll, rens og del opp løk og hvitløk.
- Varm oljen i en kjele. Tilsett løk og hvitløk og rør til løken blir myk og blank.
- Tilsett tomater/tomatpure og vann. Spe med vann, litt om gangen. Rør klumpfritt mellom hver gang du sper.
- Tilsett buljongterningen. La suppen småkoke i ca. 5 minutter.
- Smak med pepper og basilikum. Moser du suppen med en stavmikser, blir den ekstra fin og jevnet.
- For variasjon kan du pynte med litt kesam mager og gjerne frisk basilikum.

Oppskriften er hentet fra [Helsenorge.no](http://Helsenorge.no)