

## Tomatsuppe



### **Ingredienser:**

1 løg (ca. 100 g)  
1 fed hvidløg  
2 tsk. Fedtstof  
2 ds. Flåede tomater  
3 dl bouillon  
1 tsk. Tørret timian  
1 laurbærblad  
Salt, peber

Evt. jævning

### **Fremgangsmåde:**

Løget pilles og hakkes groft.  
Hvidløget pilles og skæres i mindre stykker.  
Løg og hvidløg svitses i fedtstoffet.  
Flåede tomater, bouillon, timian og laurbærblade tilsættes.  
Suppen koges i ca. 20 min.  
Laurbærbladet tages op, og suppen blendes.  
Suppen hældes tilbage i gryden og jævnes evt.  
Suppen smages til med salt og peber.

