



**Tomatsoppa - som jag gör den** (4 personer eller 12 personer) Koktid ca 20 min

Jag brukar koka 12 portoner soppa för den håller sig fint i flera dagar i kylen och kan värmas upp försiktigt flera gånger. 1 kg "normalstora" tomater är ca 10-12 st. Varje tomat väger ca 100 gr.

för 4 personer

1/2-3/4 kg tomater  
 2 vitlösklyftor fint hackade  
 2 st gula lökar fint hackade  
 1 msk smör eller olivolja  
 1,5 msk vetemjöl  
 2 tsk salt  
 1 krm paprikapulver  
 1 l grönsaksbuljong  
 0,5 dl vispgrädde  
 1 msk tomatpuré för färgens skull  
 krydda med basilika, timjan och svartpeppar  
 en skvätt sherry eller madeira

för 12 personer

1,5 kg tomater  
 6 vitlösklyftor fint hackade  
 6 st gula lökar fint hackade  
 3 msk smör eller olivolja  
 4,5 msk vetemjöl  
 6 tsk salt  
 3 krm paprikapulver  
 3 l grönsaksbuljong  
 1,5 dl vispgrädde  
 3 msk tomatpuré för färgens skull  
 krydda med basilika, timjan och svartpeppar  
 en större skvätt sherry eller madeira

**Så här gör du**

Doppa tomaterna i kokande vatten och dra av skalet. Dela tomaterna i klyftor och fräs dem tillsammans med lök och vitlök i smör eller olivolja. Strö över mjölet och blanda ordentligt. Tillsätt buljong, tomatpuré och kryddor allt utom salt och låt blandningen koka i 15-20 min. Dra grytan från spisvärmern och smaka av med grädde, sherry/madeira, ev salt och andra kryddor.

Lycka till önskar Margaretha

Gott att servera till är rostat bröd med god ost eller vitlöksbröd. Vitt bröd med smör och pressad vitlök som steks i ugn i ca 225° tills de fått färg. Servera öl, isvatten, rött eller vitt vin.

 Skriv ut recept!

 STÅNG