



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tomatsuppe med bønner og linquicapølse

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

4 stk tomater
1 fed hvidløg
1 stk løg
1 tsk oregano
1 dåse hakkede tomater
1 pose grøntsagsbouillon
2 (3)* stk grillpølser m. linquica
1 dåse kidneybønner
2 stk surdejsboller

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Tomatsuppe:** Skyl tomater og skær i tern. Pil løg og hvidløg og hak groft. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg i 2 min. Tilsæt tomater, oregano, hakkede tomater, bouillon og 3½ dl vand. Kog under låg i 10 min.
- 2. Linquicapølse:** Skær pølserne i 1 cm tykke skiver. Rist dem på en pande i lidt olie til de får farve.
- 3. Tomatsuppe - fortsat:** Blend suppen med en stavblender. Tilsæt bønner og kog videre 5-7 min. Smag til med salt og peber og evt. lidt sukker.
- 4. Surdejsboller:** Skær bollerne igennem og lun på brødrister.
- 5. Anret:** Tilsæt pølserne til suppen lige inden servering. Servér tomatsuppen i dybe tallerkener eller skåle med lunt brød til.



TIPS!

Du kan også blende bønnerne med i suppen, hvis du forestrækker det