

Tomatsuppe med pasta

(4 pers.)

2 store hakkede løg

1 – 2 spsk. olie

2 dåser flåede tomater

$\frac{3}{4}$ liter grøntsagsboullion

1-2 dl. fløde eller mælk

1 tsk. Basilikum

1-2 tsk. Salt

Peber (ca. 3 omdrejninger med peberkværnen)

150 gram pastaskruer



1. De hakkede løg svitses i olien.
2. Tomater, boullion, fløde/mælk og krydderier kommes i gryden, og bringes i kog.
3. Når suppen koger tilsættes pastaen og koges mør i ca. 10 minutter.
4. Pynt med hakket persille og serveres med flûtes.

God appetit

Annita og Jacob