

Cremet tomatsuppe

Mandag 28. september 2009

Ingredienser

1-2 løg
2 røde peberfrugter
2 røde chilier
Olivenolie
2 dåser hakkede flåede
tomater
1½ liter hønsebouillon eller
vand
salt,peber
1 pakke bacon

2 dl fløde

Fremgangsmåde.

Hak løget. Skær peberfrugterne i tern. Halver chilierne, fjern kernerne og snit dem fint.

Steg i en stor gryde løg, peberfrugt og chili i lidt olivenolie ved middel varme i ca. 10 min.

Kom tomat og bouillon ved og lad suppen koge i ca. 10 min. til grønsagerne er godt møre.

Blend suppen med fløde og smag til med salt og peber.

Skær baconen i strimler og steg det sprødt i ovnen.

Drysses på suppen ved servering.

Server brød til