

# Cremet tomatsuppe

## Mandag 3. november 2025

### 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.