

Tomat och paprikasoppa.



Ingridienser till 4 portioner:

800 gram krossade tomater.

2 matskedar tomatpuré

2 gula lökar.

2 potatisar.

2 gula paprikor.

2 gröna paprikor.

6 deciliter vatten.

1 vitlöks klyfta.

2 deciliter vitt vin.

1 grönsaksbuljongtärning eller 4 matskedar grönsaksfond.

2 matskedar olja.

2 matskedar finhackad basilika.

2 kryddmått kummin.

2 teskedar paprikapulver.

2 teskedar salt

2 kryddmått svartpeppar.

Gör så här:

Hacka eller skiva löken och fräs den i oljan i en kastrull.

Tillsätt tomatpuré som får fräsa med i någon minut.

Skär paprikorna i bitar och tärna potatisen i mindre tärningar och rör ner det tillsammans med löken och tillsätt kummin.

Låt det fräsa ytterligare en liten stund.

Späd sedan med vatten, vitt vin, buljongtärningen eller grönsaksfond och krossade tomater.

Pressa i en vitlösklyfta och krydda med salt, peppar och paprikapulver.

Låt allt koka upp och låt sedan soppan sjuda i 10 – 15 minuter.

Servera gärna med bröd till och varför inte en liten klick gräddfil över soppan för er som gillar det.

Smaklig spis