

Tomatsuppe med chili

Det skal du bruge:

250 gram tomater
1 røde peberfrugter
2 -3 spsk. olivenolie
1 løg
2 fed hvidløg
En smule tørret chili
1 spsk. æbleeddike (eller almindelig eddike)
½ liter hønsebouillon (1 bouillonterninger opløst i ½ liter kogende vand)
½ bundt frisk basilikum (eller 1 tsk. tørret)
Salt og peber

Sådan gør du:

- 1) Fjern skindet fra tomaterne ved at flå dem (følg opskriften "flåede tomater" nedenfor).
- 2) Hak løg og hvidløg fint. Kom dem op i en gryde med lidt olie, og steg dem til løgene tager lidt farve.
- 3) Fjern stilken og kernerne fra peberfrugten og skær den i mindre stykker. Steg den i gryden sammen med løg og hvidløg, indtil de bliver møre.
- 4) Tilsæt tomater, basilikum og lidt chili og steg det i et par minutter.
- 5) Kom eddike i gryden og derefter bouillon. Kog suppen i ca. 10 minutter.
- 6) Blend suppen med en stavblender og smag den til med salt og peber. Server suppen, mens den er varm med lidt brød eller croutoner til.

Flåede tomater

Det skal du bruge:	Flåede tomater - Sådan gør du:	
Tomater Urtekniv En stor gryde En stor skål med koldt vand Et dørslag eller en si	<ol style="list-style-type: none">1) Fjern den grønne del af tomaten, hvor stilken har siddet og lav et lille kryds i bunden af tomaterne, med urtekniven.2) Fyld en gryde godt op med vand og bring det i kog.3) Når vandet koger, lægges tomaterne forsigtigt ned i det kogende vand i ca. 20-30 sekunder.4) Kom tomaterne over i et dørslag eller en si og hæld det kogende vand fra. Kom derefter straks tomaterne over i en skål med iskoldt vand. Når tomaterne er kølet lidt af, fjernes skrællen forsigtigt med hænderne eller en urtekniv. Tomaterne er nu flåede.	