

**· TOMATSOPPA MED LÖK ·**

4 port

500 g färska tomater eller 1 burk hela tomater	1 l köttbuljong (tärning)
2 gula lökar	2 msk tomatpuré
1 liten purjolök	1 dl grädde (ev mjölk)
1 msk margarin eller smör	salt och svart- eller vit- peppar
2 msk vetemjöl	1 tsk körvel
	klippt persilja

- \* Doppa de färska tomaterna i kokande vatten och dra av skalet eller häll av spadet från de konserverade tomaterna. Skär tomaterna i bitar. Spara spadet från burktomaterna.
- \* Hacka den gula löken och skär purjolöken i ringar. Fräs lök och tomater i fett. Strö över mjölet och rör om väl.
- \* Späd med buljongen och ev tomatspad. Tillsätt tomatpuré.
- \* Koka soppan på svag värme, ca 10 min.
- \* Tillsätt grädde och kryddor. Strö över persilja.