



FINFIN TOMATSOPPA

Värmande soppa för kalla höst- och vinterdagar.

Ingredienser

1 st lök, gul
3 klyftor vitlök
3 msk olivolja
2 burkar tomater, hela
1 krm rosmarin
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

1. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs i olivolja i några minuter i en stor kastrull.
2. Häll i tomaterna, rosmarin, salt och svartpeppar.
3. Koka tomaterna i minst 10 minuter, gärna upp till en timme. Ju längre desto godare!
4. Mixa ev. soppan om du vill ha den slät. Smaka av med salt och peppar.
5. Servera gärna med gott bröd. För matigare soppa, tillsätt lite kokt pasta av valfri sort!