

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

KRÄMIG TOMATSOPPA MED CHILI OCH KOKOS

Ingredienser

500 g tomater, krossade
(med chilismak)
1 burk kokosmjölk *((4 dl))*
basilika
flingsalt
svartpeppar

Tillbehör

matyoghurt
bröd

Gör så här

Koka upp tomater och kokosmjölk.
Tillsätt färsk, hackad eller torkad basilika. Småkoka ett par minuter.
Mixa soppan slät med mixerstav direkt i grytan.
Smaka av med salt och peppar.
Garnera gärna med lite färska örter.

Servera soppan med en klick matyoghurt, smörgåsar och lite grönt.

Soppan blir het av chilin. Om du vill ha mildare smak, byt ut en del till vanliga krossade tomater.