

Nem tomatsuppe på bål

Til 4 personer



Ingredienser

Raffineret rapsolie
2 løg, fint hakkede
2 fed hvidløg, fint hakkede
1 porre, i tynde ringe
1 tsk sød paprika
1 tsk stødt spidskommen
0,50 tsk karry, medium
3 kartoffel, groftrevet

1 liter grøntsagsbouillon
3 dåser flåede tomater
100 g tomatpuré
3 gulerod, groftrevet
1 tsk timian, tørret

1 tsk salt
sort peber, friskkværnet

1 dl piskefløde

Tilbehør: 1 – 2 Boller pr. person.

Forberedelse:

Løg – Pilles og hak løgene fint.

Hvidløg – Pilles og hakkes fint.

Porrer - Renses og skæres i tynde ringe.

Gullerødder - Skrælles og rives groft.

Kartofler - Renses helt for jord (Hvis de er meget svære at gøre rene kan de evt. skrælles.) og rives groft.

Gryde 1 – gerne med en emaljebund.

Varm olie op i en gryde:

- sauter løg, ved middelvarme til de er gyldne og klare, kom dem i gryde 2.
- sauter hvidløg, ved middelvarme til de er gyldne og klare, kom dem i gryde 2.
- sauter porrer ved middelvarme, til de er gyldne og klare, tilsæt paprika, spidskommen og karry og lad det stege med i et par minutter under omrøring. Kom det i gryde 2.
- Svits kartoflerne lidt af, gangen og kun i kort tid. Kom det i gryde 2.

Gryde 2

En anden gryde med grøntsags bouillon sættes over samtidig med den første gryde.

Tilsæt flåede tomater, tomatpuré, timian og de revne gullerødder.

Lad det simre i 15 – 20 minutter, når alle ingredienser er kommet i gryden.

Smag til med salt og pebrer.

Afprøvet af familiespejdere søndag d. 30. januar 2022.

(Ganget med 5 til 20 personer, ved afprøvningen.)

