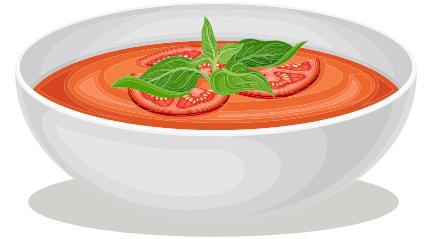




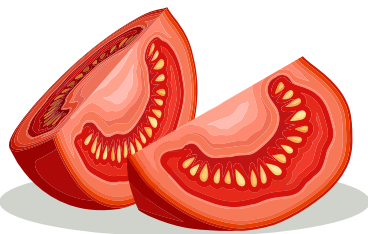
OPSKRIFT

Tomatsuppe



Det skal du bruge:

- 500 gram tomater
- 1 hønskødsbouillonterning
- 1 spsk. tomatpuré
- Saften fra ½ citron
- 1 tsk. tørret basilikum
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2-3 store tomme glas med låg, der kan tåle varme



Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe
- 2 **Vask** dine glas og låg grundigt og tør dem af
- 3 Fyld en stor gryde godt med **vand** og stil gryden med låg på et kogeblus
- 4 **Vask tomater** og lav et lille kryds i enden af dem med en urtekniv
- 5 Sluk for blusset, når vandet koger, og **kom tomater op i gryden** – lad dem ligge i vandet i ca. 30-60 sekunder
- 6 Hæld herefter vandet fra tomaterne og hæld **iskoldt vand** over dem – pil forsigtigt skrællen af, når de er kølet af
- 7 Skær ender af **løg** med en urtekniv og pil skallerne af – gør det over køkkenvasken eller skraldespanden. Kom derefter løget op på et skærebræt og skær det i **grove tern**
- 8 **Pil hvidløg** og kom **olie, tomatpuré, løg** og **hvidløg** i en stor gryde og steg det kort
- 9 Tilsæt **tomater** og lad dem stege med i et par minutter
- 10 Tilsæt **bouillonterning, basilikum, citronsaft** og **½ liter vand**. Lad suppen småkoge i 5-10 minutter
- 11 **Blend suppen** og hæld den derefter forsigtigt op i glas – luk glassene, mens de er varme, men pas på du ikke brænder dig
- 12 **Lav nu en varedeklaration** til suppen – brug arbejdsarket 'Vores varedeklaration'
- 13 Når suppen er **kølet ned**, sætter du dine varedeklarationer på glassene.

