

Mor Lizzi's opskrifter.

Lizzi's Tomatsuppe (virkelig lækker)

1 løg og 3 fed hvidløg hakkes fint og svitses i olivenolie i ca. 2 min uden at tage farve i en stor gryde.

1½ tsk. karry og ½ tsk. chili svitses med ganske kort.

2 dåser flåede tomater blendes og kommes i gryden sammen med 1 l grøntsagsbouillon.

Koges i ca. 5 min.

Der tilsættes 125 gr. skruer og koger videre til skruerne er møre.

Der rundes af med 1 dl. fromage frais, suppen koges op og smages til med en anelse sukker, salt og peber og hvis man ønsker en stærkere smag – lidt mere chili.

Man kan tilsætte kylling eller skinke hvis man ønsker lidt mere mættende suppe. Serveres med flute.

