



## Tomat-gulerodssuppe

Serveret på Hjemstavngården ved  
Kyndelmisse 2. februar 2018

### TOMAT- GULERODSSUPPE TIL 4 PERSONER

1 ds flåede tomater med basilikum

2 store gulerødder

1 løg

3 dl bouillon / gerne en grøntsagsterning

1 tsk oregano

1 knsp muskatnød

1 laurbærblad

1 tsk farin

persille eller purløg

Riv gulerødderne fint og hak løget.

Varm gryden med lidt olivenolie, kom alle ingredienser i.

Bring i kog, og lad suppen simre i 30 min. Under låg. Smag til med salt og peber.

På kyndelmisseaftenen blev der lavet suppe til 24 personer, og suppen skulle være mere fyldig, derfor blev der tilsat cremefraiche, peberfrugter, ramsløgpesto og spaghetti.

Tilbehøret var surdejsterninger ristet i olivenolie og flutes.

Det pynter også at anrette med en spsk cremefraiche og friske krydderurter.