



En Fru Hansens Kælder & Aarstiderne favorit

Børnevenlig tomatsuppe

Til 6 personer:

1 løg
1 hvidløgsfed
½ knoldselleri (110 g i tern)
2 gulerødder (110 g i tern)
1 spsk rapsolie
90 g tomatpuré
130 g røde linser
8 dl vand
1 tsk tørret basilikum
700 g tomat passata
1 spsk salt
1 spsk sukker

Pil og skær løg og hvidløg i tern. Skyl og rens de øvrige grøntsager. Skær knoldselleri og gulerødder i tern.

Varm olien op i en gryde og tilsæt løg samt hvidløg. Lad det simre ved svag varme i ca. 5-8 minutter, til det er blødt og glasklart. Rør lidt undervejs.

Tilsæt tern af knoldselleri og gulerod og lad det sautere med ca. 2-3 minutter, mens der røres rundt. Tilsæt tomatpuré og rist godt af.

Kom de skyllede linser, vand, basilikum og tomat passata på og kog det godt igennem til både linser og grøntsager er møre, ca. 10 minutter. Smag til med salt og sukker.

Blend suppen helt glat. Server fx med ristet surdejsbrød.