

## Tomatsuppe (6 pers.)

### *Ingredienser:*

2 fed presset hvidløg  
75 g bladselleri i fine skiver  
75 g fennikel i skiver  
100 g porre i skiver  
½ spsk. olie  
¾ l grøntsagsbouillon (vand + terning)  
¾ l tomatjuice  
1 tsk. salvie  
peber  
125 g pastaskruer, suppehorn el.lign.  
1 bundt persille eller 15 g frosset persille

### *Sådan gør du:*

1. Hvidløg, bladselleri, fennikel og porre svitses i olie.
2. Bouillon og tomatjuice tilsættes.
3. Suppen krydres med salvie og peber.
4. Bring suppen i kog, og tilsæt pasta.
5. Kog suppen til pastaen er mør, ca. 12 min.
6. Smag suppen til.
7. Drys med hakket persille ved servering

### *Servering:*

Suppen serveres rygende varm med groft brød til.

Supper - T



Livsstilscentret  
Brædstrup Sygehus