

Tomatsoppa/tomatsås

Ingredienser

- ½-1 dl olivolja
- 2 stora eller 3-4 mindre gula lökar
- 2-3 klyftor vitlök
- 2 finhackade grönsaks- eller kycklingbuljongtärningar (Obs inget annat salt!)
- 10-15 dl passerade tomater ej smaksatta (2-3st 5dl tetror eller 3-5st 3dl tetror/burkar)
- 1-2 dl vatten
- svartpeppar (ca10-20 färskmortlade korn)
- ev 1 paket bacon

Tillagning

- skär och hacka löken mycket fint
- om bacon ska vara med klipp den i 0,5-1cm breda små strimlor
- håll oljan och de färskmortlade svartpepparkornen i en vid gryta och värm upp till medelvärme
- håll den finhackade löken i grytan sjud den lätt i oljan tills den blir helt mjuk = minst 10-15 minuter, var försiktig med värmen och rör om ofta så att löken inte bränns!
- smula ner de finhackade buljongtärningarna när löken är helt mjuk och låt puttra ihop med oljan och löken
- om bacon ska vara med lägg i den när buljongtärningarna smält/blandat sig helt med löken och sjud vidare 5-10 minuter till
- tillsätt passerade tomater och vattnet (1-2 dl kokande vatten)
- pressa i vitlöken och rör om
- koka upp igen och låt koka på svag värme i ca 20 minuter, tillsätt ev chili/chilisås och/eller oregano eller annan örtekrydda mot slutet om det ska bli sås/tillbehör till tacos, pizza eller liknande.

Servera tillsammans med t ex Chiabata eller annat nybakat (varmt) bröd, ost mm.

Koka dubbel eller tredubbel sats och frys i lagom portioner.