

Krydret Tomatsuppe med Suppepasta & Chorizo

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Chorizopølser
2 ds	Hakkede tomater, øko
2 stk	Løg
2 stk	Rød Peber
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 fed	Hvidløg
400 g	Suppepasta
2 dl	Kaffefløde
1 stk	Bouillon
4 tsk	Krydderimix (Oregano, Paprika & Timian)
	DET SKAL DU SELV HAVE
2 tsk	Sukker (tsk)
	Salt & Peber
6 dl	Vand (dl.)

Tilberedning:

Hak løget groft, rens og skær peberfrugten i grove tern. Rens og skær guleroden i grove stykker. Hvidløget pilles og skæres i tern.

Skær chorizopølsen i skiver og svits den i en stor gryde. Fjern pølsestykkerne når de er gyldne. Fjern evt. det overskydende fedt.

Tilsæt løg, hvidløg, gulerødder og rød peber. Svits dem i nogle minutter.

Tilsæt tomaterne, vand, krydderiblandingen samt bouillon og bring suppen i kog. Når den koger dæmpes blusset.

Lad suppen simre i 10 minutter og blend den derefter.

Tilsæt fløde og smag suppen til med sukker, salt og peber.

Kog suppepastaen i letsaltet vand i ca. 6-8 minutter til de er møre.

Servér suppen med chorizo og suppepasta.

Servér evt. lidt ristet brød.

Velbekomme.