

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

## Tomatsuppe



### Ingredienser (3-4 pers.)

pasta (suppehorn),  
1 løg, 1 ds. majs,  
1 spsk. margarine, 1-2 spsk. mel,  
1 ds. hakkede tomater,  
3/4 l vand, 1/4 l mælk,  
2 grøntsagsboullion,  
merian, salt, peber,  
evt. champignon/peberfrugt.

### Opskrift

1. Svits løg i en gryde og tilsæt mel som svitses kort.
2. Tilføj tomat, suppe og krydderier.
3. Lad det koge i 20 min, tilsæt pasta, så det passer med tiden.
4. Tilsæt majs og mælk, og varm igen.

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

**SPJDR  
PEDIA**

huskekort

## CC-BY-SA 3.0 Licens og Kreditering

Indhold udgivet under Creative Commons Navngivelse/Del på samme vilkår 3.0. Indholdet må ikke bruges til uretmæssigt at lade sig associere med spjdr, SPJDRpedia ell. lign.

Følgende personer har bidraget til indholdet via spjdrpedia.dk,

Huskekort Tomatsuppe: Kim

Derudover bruges ikonerne Ambidexter. SPJDRpedias logo er designet af Sune.