

## **Idas smakrika tomatsoppa/ 8 port 2006-09-10**

2 mellanstora till stora gula lökar  
2- 3 förpackningar passerade tomater  
8 dl grönsaksbuljong  
125- 250 gram mozzarella ost  
1 dl mellangrädde  
1 kruka basilika alt. ngr teskedar torkad basilika ca 6 finhackade  
tomater svartpeppar  
4 vitlöksklyftor – gott även utan dessa

Hacka lökarna och bryn väl i en stekgryta tillsammans med vitlöken. Häll i passerade tomater, grönsaksbuljong och de finhackade tomatbitarna. Låt puttra en stund, ca 10 minuter. Häll sedan i basilika, mozzarella och låt puttra 5 minuter till. Häll sedan i mellangrädde och svartpeppar, låt koka upp. Smaka av.

Ät gärna tillsammans med gott bröd.

Tips: Tillsätt pasta för mer matig soppa.

Tips: om du vill friska upp smaken kan du tillsätta lite saft ifrån en citron.