



## Klar tomatsuppe med cherrytomater og persilleolie

Klar tomatsuppe er en lidt mere let udgave af den velkendte blendede suppe. Her serverer vi den med en persilleolie og lækkert brød.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Lav på laktose

# Ingredienser

2-4 personer.

1 liter grønsagsbouillon eller hønsebouillon

200 g hakkede tomater

1 løg

2 fed hvidløg

250 g cherrytomater

salt og peber

1 spsk hakket persille

1 spsk olivenolie

4 skiver brød

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Foto: Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Bring bouillon, hakket tomat, hakket løg og knust hvidløg i kog og lad det simre 10 min.
- 2 Kom cherrytomaterne ved og lad suppen simre i endnu 2-3 min.
- 3 Smag til med salt og peber.
- 4 Rør persille og olivenolie sammen og rist brødene.
- 5 Server suppen rygende varm dryppet med persilleolie og med brød.

