



Kremet tomatsuppe
OPPSKRIFT

Kremet tomatsuppe



TID 30 min
INGREDIENSER 8 gjenstander
ANTALL 4 x
PERSONER

Kremet tomatsuppe

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico (500g)
- 3 dl matfløte
- 400 g ferske tomater i terninger
- 1 hakket løk
- Litt vann
- Creme fraiche
- Fersk, hakket basilikum
- Hvis ønskelig: 200 g stekt, sprø bacon

SLIK GJØR DU DET

1. Stek løken i en varm panne.
2. Tilsett tomatene og DOLMIO® sausen.
3. Tilsett fløten og evt. litt vann til den ønskede konsistensen er oppnådd.
4. Pynt med creme fraiche, hakket basilikum og evt. sprø bacon.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



[Biff- og potetmoussaka](#)

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander



Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander



Spagetti med kjøttsaus

Tid

30 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: <https://www.dolmio.no/oppskrift/Kremet-tomatsuppe>