# TOMATSUPPE

20 personer

4 tomatbokser

2 squash

3 gulerøtter

1 paprika

1 purre

2 skinkebokser

1 boks salatbønner, røde eller noen andre bønner på boks

5 buljongterninger, smak til med litt og litt

Kaldpresset vergin olivenolje

Evt litt brunt sukker til slutt, 1 skje

2 l vann

## Arbeidsmåte

1. Hakk eller riv grønnsakene.
2. Varm dem på middels temperatur med olivenolje til de blir litt myke
3. Ha i tomatbokser
4. Hell på halvparten av det kokte vann fra vannkoker, la det koke til grønnsakene er møre. Så blir det ikke så fullt i kjelen når du roter med stavmixeren.
5. Mos alt med stavmixer
6. La det putre ca 15 minutter
7. Hakk skinken og ha den i suppen sammen med skylte bønner, bruk stavmixeren, smak til med salt eller buljong.
8. Ha i resten av vannet, da kan du bruke litt kaldere vann hvis suppen ikke skal være altfor varm.

4 bokser tomater hakkede, helst

2 squash

3 gulerøtter

1 paprika

1 purre

2 skinkebokser, eller kalkun

1 boks salatbønner

Kaldpresset vergin olivenolje

Buljonterninger/pulver