



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 30 MIN. TILBEREDNING

Hjemmelavet tomatsuppe med pølser og groft brød



FAMILIE

Skønne og velkendte nudanske hverdagsretter for familien

Det skal du bruge

1 terning bouillon høns
3 stk tomater
1 stk løg
½ stk hvidløg solo
1 tsk oregano
400 g hakkede tomater
4 stk wiener pølser
100 g pasta suppehorn
2 stk brød
1 drys purløg
olie
salt
peber
sukker

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Kog bouillonterning og 3 dl vand op i en gryde.
- 2 Skyl tomater. Pil løg og ½ solo hvidløg. Skær grøntsagerne i grove tern.
- 3 Tilsæt tomater, løg, hvidløg, 1 tsk oregano og hakkede tomater, kog under låg i 10 min.
- 4 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. (TIP: Du kan også varme brødet på brødristeren).
- 5 Skær pølserne i 1 cm tykke skiver. Rist dem på en pande i lidt smør eller olie til de får farve.
- 6 Blend suppen med en stavblender og smag til med lidt salt, peber og 1 tsk sukker. Tilsæt 100 g suppehorn og kog videre 3 min.
- 7 Rist brødet, eller lun det i ovnen.
- 8 Tilsæt pølserne til suppen lige inden servering. Tag gryden af varmen og klip purløg over suppen.
- 9 Servér tomatsuppen i dybe tallerkener eller skåle med lunt brød til.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 3.662 kJ / 875 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	42,0 g
heraf mættede fedtsyrer	15,1 g
Kulhydrat	94,3 g
heraf sukkerarter	20,5 g
Protein	29,9 g
Salt	5,6 g
Kostfibre	11,5 g

Allergener



Gluten, Selleri, Sesamfrø

Se indholdsdeklaration på bouillon på
retnemt.dk/ingredienslister



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.