

Tomat och fänkålsoppa

4 portioner

1 l krossade tomater
1 stor fänkål
1 röd chilli
Ca 5 cm ingefära
1 stor gul lök
3 klyftor vitlök

Goast chilli efter behag
Salt & Peppar

Förbered:

Skiva fänkålen (spara översta delen till garnering)
Hacka lök, vitlök, ingefära och chilli fint

Gör så här:

Tillsätt löken och chillin samt ingefära samt fänkål svetta dom tills de fått lite färg
Tillsätt krossade tomater, 2/3 av fonden, låt puttra 15 min
Späd soppan med resten av fonden samt vatten till önskad konsistens
Garnera med resterande fänkål och smaka av med salt och peppar