

Kyllingefars - Tomatsuppe med kyllingekødboller

4 portioner

Ingredienser

Smør/ olie

Tomat suppe

2 spsk oliven olie

1 hakket løg

3 fed knust hvidløg

140 g tomatpure

800 g flåede tomater

7,5 dl grøntsags- eller hønse bouillon

1 tsk paprika

1 tsk hakket rød chili

2 tsk sukker

1 dl fløde

Salt og peber

Pynt

Basilikum blade

Tilbehør

Godt brød

Tilberedning

Varm olien op og sauter løg og hvidløg uden at det tager farve.

Kom tomatpure i og lad det brænde lidt af.

Tilsæt flåede tomater, bouillon, paprika, chili, sukker og fløde og lad det små simre i 20 min.

Blend suppen og smag den til med salt og peber.

Hold suppen varm.

Kog vand op i en gryde. Form små boller af kyllingefarsen, og kom dem i vandet, - det skal simre, ikke koge. Når kødbollerne er i overfladen er de gennemkogt.

Server varm tomat suppe med kyllingeboller og pynt med basilikum.

