

Kims MINESTRONESUPPE

1 pakke årstidens grønt eller find dine farvorit rodfrugter
(porre, rødløg, pastinak, persillerod, gulerod, kartofler mm)
4-8 store modne tomater
1 L grøntsagsboullion (af 2 bulliontern)
2 spsk. olivenolie
Ketchup / tomatkoncentrat
Herbes de Provence
Salt
Peber
Evt hvidløg og chili efter din smag.

Bacontern hvis det skal være luksus

Rodfrugter skæres i grove tern og sautes i olivenolie.
Tomater finhakkes og boullion tilsættes
Koges i 30.- 40 minutter

Smag til med salt/peber og Herbes de Provence.