

DOLM!O

Cremet tomatsuppe
OPSKRIFT

Cremet tomatsuppe



Tid
30 min
Ingredienser
8 genstande
Antal personer
4 x
Cremet tomatsuppe

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico (500g)
- 3 dl madlavningsfløde
- 400 g tomater i tern
- 1 hakket løg
- Vand
- Creme fraiche
- Frisk, hakket basilikum
- Evt. 200 g stegt, sprød bacon

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Brun det hakkede løg.
2. Tilsæt tomaterne i tern samt DOLMIO® saucen.
3. Tilsæt madlavningsfløden og evt. lidt vand til den ønskede konsistens er opnået.
4. Pynt med creme fraiche, hakket basilikum og evt. sprød bacon.

Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/cremet-tomatsuppe>