

# Ældre Sagen suppeaften

Den 8. og 22. februar 2018

## Italiensk suppe med bønner

4 personer

2 hakkede løg

2 gulerødder

2 stilke blegselleri

1 spsk olivenolie

2 fed knuste hvidløg

1 dåse hakkede tomater

Ca 1½ liter grøntsagsboullion

3-4 kviste timian (eller 1 tsk tørret)

1 dåse kogte røde bønner (ca 250 gr afdryppet vægt)

Ca 2 tsk groft salt

Friskkværnet peber

Grøntsagerne skæres i mindre stykker og steges i olie i en gryde. Tilsæt hvidløg et minuts tid og tilsæt derefter tomater og bouillon. Krydr med timian og lad suppen småkoge i 15-20 min. Tilsæt godt skyllede bønner og kog yderligere 5 min. Smag til med salt og peber og server groft brød til.