

Hvitløksuppe

(4 personer)

15 hvitløkbåter

3 ss olivenolje

1 boks hermetiske, hakkede tomater (eller 4 ferske tomater, delt i småbiter)

1 liter vann

2 ss [grønnsaksbuljong uten gjær](#)

1 dl finklippet fersk persille

Hvis du stusser over antallet hvitløkbåter, kan vi forsikre deg om at kokt hvitløk faktisk har en mild og behagelig smak. Har du først fått smaken på denne suppen, lager du den helt sikkert om igjen!

Skrell og rens hvitløkbåtene, og del dem i tynne skiver. Varm opp en jerngryte, og hell olivenoljen

oppi. Fres hvitløkskivene i oljen uten å la dem bli brune. Hell oppi vannet, buljongen og tomatene, og la suppen koke opp. Skru ned varmen, og la suppen småkoke under lokk i ca. 1 time. Dryss over persille like før servering.

[Les om hvitløkens mange gode egenskaper her](#)