

## Thai-tomatsuppe

### Ingredienser:

1 stk. løg  
2 stk. gulerødder  
1 stk. Chilli  
1 spsk. Olivenolie  
1 spsk. Karrypasta  
2 fed hvidløg  
3 dåser hakkede tomater  
1 l grønsagsbouillon  
Salt, peber, timian  
200 gr. Bacon  
150-200 gr. Kødboller  
150-200 gr. Pasta  
Parmesan ost  
Flutes

### Fremgangsmåde:

Steg bacon

Skyl chilipeberen fjern stok og kerner, hak hvidløg samt chillipeber fint.

Skræl og skær gulerødder i små tern.

Svits hvidløg, chillipeber og gulerødder i olivenolie et minuts tid. Tilsæt bacon.

Tilsæt de flåede tomater - hak dem først hvis det er hele tomater - og lad det simre i 15 min.

Tilsæt til sidst bouillon, pasta og kødboller, og lad det koge til pastaen er som den skal være.

Server den varme tomatsuppe med revet parmesanost og lækkert brød til.