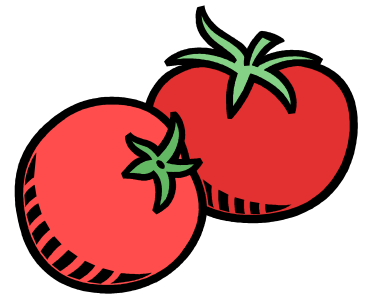


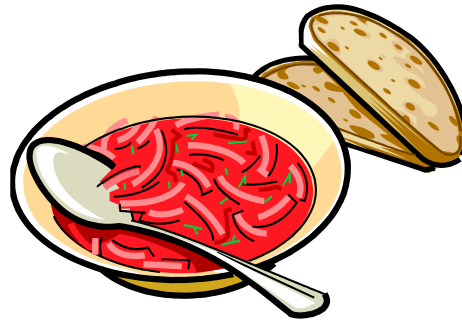
TOMATSUPPE OG SCONES



2 ss smør
10 dl vann
2 ss hvetemel
2 ss tomatpuré
1 dl H-melk

2 ts buljong eller en terning
½ ts salt
¼ ts pepper
1 ts sukker

1 dl makaroni

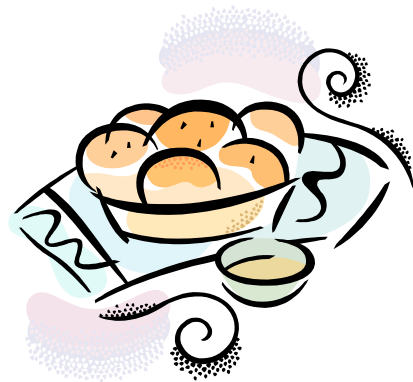


Slik gjør du:

1. Smelt smøret i en mellomstor gryte og hell i 10 dl vann. Plata skal stå på 6.
2. Når vannet koker tar du gryta bort fra plata og tar i 2 ss tomatpuré. Rør med håndvispen. Få bort alle klumpene.
3. Lag jevning av 2 ss hvetemel og 1dl H- melk. (Vi lager jevning i "shakeren")
4. Hell denne blandinga forsiktig oppi suppa mens du rører med håndvispen.
5. Ta i buljong, salt, pepper og sukker.
6. Hell i 1 dl makaroni.
7. La suppa koke på **svak** varme (plata på 3) i 8-10 min. Rør av og til.

SCONES m/bakepulver

2 ss smeltet smør
2 dl lettmeik
2 ss bakepulver
1 ts sukker
½ ts salt
2 ½ dl sammalt hvete, grov
ca 2 ½ dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret og ha oppi melka. Blandinga helles i en bakebolle.
2. Rør inn bakepulver, sukker og salt med den lille tresleiva.
3. Tilsett sammalt hvete og rør rundt.
4. Ha i **litt om gangen** av hvetemelet og rør til deigen slipper bollen.
5. Del deigen i **to like store deler** og klem de ut, ca 15 cm i diameter.
6. Legg sconesene på et steikebrett, og del hver av dem i 4 biter. (Ikke kutt helt igjennom)
7. Prikk de lett med en gaffel.

Stekes midt i ovnen på 240 C i 12-15 min