

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Tomatensoep

Wat heb je nodig?

- 800 gram verse ontvelde tomaten of 3 blikken gepelde tomaten
- 1 grote ui
- bakboter
- 8 blaadjes basilicum (als je dat lekker vindt)
- 1,5 l bouillon (gemaakt van 1,5 l water en 3 runderbouillon blokjes)
- 1 teentje knoflook
- zout en peper
- crème fraîche

Hoe ontvel je tomaten?

- Breng een pan water aan de kook;
- Snij een klein kruisje van ongeveer 1 cm aan de bovenkant van de tomaat;
- Leg de tomaten 1 minuut in het kokende water;
- Als het velletje gaat krullen waar je het kruisje hebt gemaakt haal je de tomaten uit het water. Pas op! Dit water is heel heet!
- Doe de tomaten in een vergiet;
- Koel de tomaten af met koud water;
- Haal nu met een mesje het velletje van de tomaat. Pas op, snij jezelf niet!



Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Hoe maak je het klaar?

- Snij de ontvelde tomaten in stukjes en zet ze in een schaalje klaar of maak de blikken gepelde tomaten open en zet ze klaar;
- Maak ook de ui schoon door het buitenste velletje eraf te halen en snij de ui in kleine blokjes en zet die ook klaar;
- Pers de knoflook en zet hem klaar;
- Maak de bouillon klaar door de 3 bouillon blokjes op te lossen in 1,5 liter warm water. Het is het makkelijkste om hier een maatbeker voor te gebruiken. Let goed op met het warme water;
- Zet de soeppan op het vuur met een beetje boter en bak daar de uitjes met de uitgeperste knoflook in (in kooktaal heet dit: fruit de uitjes). De uitjes zijn goed als ze een beetje gaan glimmen (glazig worden) en een beetje verkleuren;
- Als de uitjes glazig zijn doe je de tomaten erbij en laat je het nog een paar minuten warm worden;
- Doe nu de bouillon erbij. Pas op! Het kan spetteren!;
- Breng de soep aan de kook, draai het vuur lager en laat alles 20 minuten sudderen (zachtjes koken).
- Voeg naar eigen smaak peper en zout toe;
- Pureer de soep kort met een staafmixer. Let op dat je op de laagste stand begint, anders zit heel de keuken onder;
- Serveer de soep heet in soepkommen. Doe er een klein schepje crème fraîche op en eventueel een blaadje basilicum.
- Eet smakelijk!!

