

Verse vega tomatensoep

VOORGERECHT 20 MIN 4 PERSONEN

Boodschappen:

- 1 ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngesneden)
- 750 gr romatomaten (in parten)
- 750 ml water
- 1 groentebouillontablet
- 1 klein blikje tomatenpuree
- Scheutje kookroom
- 2 eetlepels olijfolie
- Optioneel: verse basilicum
- Optioneel: kleine gehaktballetjes kant en klaar of zelfgemaakt

Wat heb je nog meer nodig:

- Mes
- Snijplank
- Pan
- Staafmixer

Hoe maak je het klaar:

Zet een soeppan op het vuur en fruit eerst de ui en dan de knoflook ongeveer 3 min in de olijfolie. Bak de tomatenpuree even mee. Voeg de tomaten parten toe en bak deze 5 min mee. Voeg het water en de bouillontablet toe en laat nog een paar minuten koken.

Pureer nu alles met een staafmixer en laat de tomatensoep een paar minuutjes doorkoken. Proef of de soep nog een beetje peper of zout nodig heeft. Doe als laatste de kookroom erbij. Serveer de tomatensoep in 4 borden of kommen. Schenk in elk bord of kom een klein scheutje kookroom. Garneer de soep eventueel met verse basilicum.

