

TOMATENSOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 10 Tomaten
- 2 Winterpenen
- 1 Rode uie
- 1 Blikje tomatenpuree
- 1 Teentje knoflook

TIP

"HOU JE VAN PITTIG VOEG DAN EEN THEELEPEL CHILIPOEDER TOE".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de tomaten, winterpenen, rode ui en knoflook in stukjes. (Dit hoeft niet netjes in gelijke stukken want je gaat de soep straks pureren.)
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten met de tomatenpuree.
- o Voeg aan dit geheel $\frac{3}{4}$ van het water en de bouillonblokjes toe. Kook het geheel ongeveer 10 minuten.
- o Haal de soep van het vuur en pureer het geheel. Je kan op dit moment het laatste beetje water toevoegen als je de soep graag wat vloeibaarder wil hebben.
- o Hou je van een beetje spicy soep? Voeg dan een theelepeltje of meer chilipoeder toe!