

Verse tomatensoep

Ingrediënten

- 1 ui gesnipperd
- 2 tenen knoflook fijngesneden
- 750 gr tomaten in parten
- 1 groentebouillontablet
- 1 klein blikje tomatenpuree
- Scheutje kookroom
- 2 el olijfolie
- Verse basilicum

Bereiding

Zet een soeppan op het vuur en fruit de ui en knoflook ongeveer 3 min in de olijfolie. Voeg de tomaten parten toe en bak deze 5 min mee. Voeg het water en de bouillontablet toe en roer de tomatenpuree er door, laat nog een paar minuten

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. 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.

