

Recept: Klassieke Tomatensoep



Kruidentuiltje = Bouquet garnie

laurier, tijm en peterselie samengebonden om mee te koken en smaak te geven

Technieken:

- Groenten aanstoven
- Soep mixen

Dresseren:

- Bedenk zelf een garnituur voor het afwerken van je soep

Onthouden:

- Groenten stoven voor meer smaak
- Aardappel toevoegen voor binding
- Tomatenspuree bakken om zure smaak te vermijden



Aantal personen:

2 personen



Tijd:

±30 minuten



Moeilijkheidsgraad

Makkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Aardappel	1 kleine	geschild, in blokjes
<input type="checkbox"/> Tomaten	250 g	uit blik
<input type="checkbox"/> Wortel	½	geschild, in brunoise
<input type="checkbox"/> Prei	½	in ringen
<input type="checkbox"/> Ui	½	fijn gesnipperd
<input type="checkbox"/> Boter (of olie)	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Tomatenspuree	½ el	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	½ l	
<input type="checkbox"/> Kruidentuiltje	1	tijm, laurier, peterselienstengels
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Pel en snipper de ui fijn.
- Snij het meeste groen van de prei — dit heb je niet nodig. Spoel het preiwit en snij het in ringen.
- Schil de wortel en de aardappel, snij ze in blokjes.

Ui en Tomatenpuree Fruit

- Fruit de ui glazig in een beetje boter of olie in een grote pan.
- Voeg een halve eetlepel tomatenpuree toe en laat een paar minuten meebakken op middelhoog vuur.

Groenten en Bouillon Toevoegen

- Doe er de andere groenten (wortel, prei, aardappel) en de tomaten bij. Laat een paar minuten zacht stoven.
- Schenk er de kippenbouillon bij en voeg het kruidentuiltje toe.
- Kruid met peper en zout. Laat 15 minuten zacht koken.

Afwerken en Mixen

- Neem het kruidentuiltje uit de pan.
- Mix de soep glad met een staafmixer of blender.
- Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Serveer direct en warm!

