

RECEPT



TOMATEN SOEP MET ROZEMARIJN

Je hebt nodig:

- Tomaten - 1,5 kilo
- Knoflook - 3 tenen
- Ui - 3
- Verse rozemarijn - 3 takjes
- Water - 350 ml
- Bouillonpoeder - 2 eetlepels
- Olijfolie - 1 eetlepel



Bereidingswijze:

- Breng een pan met water aan de kook
- Kerf de tomaten kruislings in en leg ze in het kokende water totdat de huid gaat omkrullen. Doe de tomaten vervolgens in een bak met koud water. Je kunt nu het velletje gemakkelijk verwijderen
- Snipper de ui en fruit deze op matig vuur.
- Snijd ondertussen de tomaten in blokjes, verwijder het harde gedeelte van het steeltje.
- Snijd de knoflook fijn, haal de blaadjes van de rozemarijn en hak deze fijn
- Doe de knoflook, de rozemarijn en de tomaten bij de ui en schep alles door elkaar. Bak voor 2 minuten op matig vuur
- Voeg het water en de bouillonpoeder toe, breng aan de kook, en kook voor 10 minuten met de deksel van de pan.
- Pureer met een staafmixer totdat de grote stukken eruit zijn en je een mooie en stevige soep hebt

