

De Schoolkok

Tomatensoep



Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gram tomaten
- 2 ui
- 2 stengels bleekselderij
- 2 winterpeen
- 2 teentjes knoflook
- blikje tomatenpuree
- 2 blokjes bouillon
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 theelepel suiker
- olijfolie
- 15 gram basilicum
- peper & zout

Materiaal: soepketel, dunschiller, schilmes, snijplank en staafmixer



<p>Was de tomaten.</p> <p>Snij de tomaten in 4 stukken en haal het harde stukje eruit.</p> <p>Snij stukken tomaat nogmaals doormidden.</p>
<p>Pel en snipper de ui.</p>
<p>Was de bleekselderij.</p> <p>Snij de blaadjes weg.</p> <p>Snij bleekselderij aan bovenkant in en trek de draden weg.</p> <p>Snij de stengel in stukjes.</p>
<p>Was de wortel.</p> <p>Schil de wortel met de dunschiller.</p> <p>Snij de wortel in stukjes.</p>
<p>Pel en hak de knoflook fijn.</p>
<p>Verwarm de olijfolie in de soepketel.</p>
<p>Bak de ui, wortel en bleekselderij aan.</p>
<p>Doe het paprikapoeder en tomatenpuree erbij en bak even mee.</p>
<p>Doe de knoflook erbij.</p> <p>Let op dat knoflook verbrand snel!</p>
<p>Voeg de tomaten, 750 ml water, bouillonblokjes en suiker toe.</p> <p>Laat het geheel 15 minuten koken.</p>
<p>Pluk blaadjes basilicum van de takjes.</p>
<p>Haal de soepketel van het vuur.</p>
<p>Doe de basilicumblaadjes in de pan</p>
<p>Pureer de soep helemaal glad met de staafmixer.</p>
<p>Breng de soep indien nodig op smaak met peper en zout.</p>

