

De Schoolkok

Tomatensoep



Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 kleine ui of 1 grote ui
- 1 teen knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 2 winterpeen
- 2 blikjes tomatenblokjes
- 2 blokjes bouillon
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels Italiaanse kruiden
- 1 theelepel suiker
- olijfolie
- 15 gram basilicum
- peper & zout

Materiaal: soepketel, dunschiller, schilmes, snijplank en staafmixer



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

