



Mexicaanse tomaten-wortelsoep



Ingrediënten:

- 2 ui in grove stukken
- 750 gram tomaten
- 500 gram wortel in grove stukken
- 1500 ml groentebouillon
- 6 theelepel Mexicaanse kruiden (Jonnie Boer picadillo)
- Scheut (zonnebloem)olie
- 1 eetlepel crème fraîche
- limoen
- peper en zout

Materiaal: snijmes, snijplank, soepketel en staafmixer

<input type="checkbox"/>	1.	Pel de ui en snijd het fijn.
<input type="checkbox"/>	2.	Was de wortel, schil de wortel en snijd hem in stukken.
	3.	Was de tomaten en snij in stukken
<input type="checkbox"/>	4.	Verwarm een scheutje olie in een (soep)pan en fruit de ui.
<input type="checkbox"/>	5.	Doe mexicaanse kruiden toe.
<input type="checkbox"/>	6.	Voeg de wortel en tomaten toe en bak even mee.
<input type="checkbox"/>	7.	Voeg bouillon toe en laat ongeveer 15 minuten koken.
<input type="checkbox"/>	8.	Pureer de soep met een staafmixer.
<input type="checkbox"/>	9.	Breng op smaak met crème fraîche, scheutje limoensap, peper en zout

