



Tomatensoep met gehakt en peterselie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 takjes selders (fijngesneden)

1 wit van prei (fijngesneden)

1 wortel (fijngesneden)

1 l tomatensaus (zie basisrecept)

400 gram gemengd gehakt

peper en zout

1 eetlepel provençaalse kruiden

1 bosje peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheutje olijfolie in een diepe kookpot. Fruit hierin de ui, selder, prei en wortel tot de groenten mooi glazig zijn. Overgiet met de tomatensaus.
- 2.** Voeg eventueel nog 2 dl extra water toe om de soep iets vloeibaarder te maken. Breng aan de kook en laat zachtjes sudderen.
- 3.** Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en bak hierin het gehakt tot het een korrelige textuur heeft.
- 4.** Breng goed op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden.
- 5.** Voeg het gehakt toe aan de soep en werk af met peterselie.