



Tomatensoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 aardappel (klein)
3 tomaten (groot)
1 ui
1 wortel
1 prei
1 klontje boter
3/4 l kippenbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
tijm
1 blaadje laurier
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Pel de ui en snij in ringen.
- 2.** Kuis de prei en snij in ringen.
- 3.** Schil de wortel en de aardappel en snij in blokjes.
- 4.** Was en droog de tomaten. Snij in stukjes.
- 5.** Fruit de ui in de hete boter.
- 6.** Voeg de groenten toe.
- 7.** Laat even sudderen en giet de bouillon erbij.
- 8.** Breng op smaak met tijm, laurier, peper en zout.
- 9.** Laat zachtjes koken gedurende 15 minuten.



10. Verwijder de laurier en mix de soep. Laat nog even doorkoken.

11. Werk af met de tomatenpuree. Kruid bij indien gewenst.