



Recept tomatensoep

door: Marcel Joosten, FruitLent

laatst bewerkt op: 26 augustus 2010

- circa 2 kg verse en goed gerijpte tomaten;
- twee grote uien;
- olijfolie;
- twee teentjes knoflook;
- bosje verse basilicum;
- twee ruime eetlepels bruine basterdsuiker;
- één kruidenbouillonblokje;
- één laurierblad;
- soyasaus;
- zwarte peper;
- room.

In een grote pan twee grote uien bakken in olijfolie, totdat de uien glazig zijn. Vervolgens de bruine basterdsuiker erdoor roeren en korte tijd laten meebakken.

De in stukken gesneden verse tomaten toevoegen en samen met het laurierblad en het kruidenbouillonblokje zachtjes smoren gedurende 10 minuten.

Laurierblad verwijderen, teentjes knoflook fijnhakken en samen met de basilicum toevoegen. Eventueel nog wat water toevoegen en dan overdadig pureren met de staafmixer, zodat zaadjes en velletjes goed fijn worden gemaakt.

Soyasaus naar smaak toevoegen en nog net even aan de kook brengen.

Vervolgens opdienen met een scheutje room en een klein beetje vers gemalen zwarte peper. Eet smakelijk !

Variatietip 1:

Eventueel een halve eetlepel kerriepoeder toevoegen tijdens het koken.

Variatietip 2:

Dit recept gaat uit van goed uitgerijpte zoet smakende tomaten. Indien de gebruikte tomaten onvoldoende zoet zijn, kan de soep met suiker op smaak worden gebracht.