

Tomatensoep:

Bereidingswijze:

Vul een pan met 1,5 liter water en doe er rundbouillon blokjes bij (let op de verhouding blokjes en water). Kook hierin 150 gram soepballetjes, verse rijpe tomaten of kies voor een doosje gezeefde tomaten of tomatenblokjes. Maak de soep af met zout en peper, Italiaanse kruiden en doe pas bij het serveren op het bord of in de soepkom een eetlepel crème-fraiche van BlueBand (Finesse voor Verrijken Mix van plantaardige vetten met 20% vet) in het midden leggen. wat klein geknipte bieslook er over strooien.