

ZOMERSE SOEP VAN GEROOSTERDE TOMATEN (4 personen)



Bereidingstijd: 45 min. oven en 15 min. koken

Ingrediënten

1 kilo mooie rijpe romatomaten gehalveerd (trostomaten)
2 eetl. balsamico azijn
2 uien in partjes gesneden
2 tenen knoflook on gepeld
2 takjes verse tijm

2 eetl. olijfolie
2 stengels bleekselderij
1 groente bouillon tablet
peper uit de molen
basilicum blaadjes naar smaak

Bereiding

- Verwarm oven voor op 200 graden.
- Leg de halve tomaten met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat en leg de ui en on gepelde teentjes knoflook erbij. Besprenkel met de balsamico azijn en olijfolie. Rits de tijmblaadjes over de tomaat.
- Rooster de tomaten 45 minuten in de oven op 180 graden.
- Pel de knoflook.
- Verhit in een soeppan 1 eetlepel olijfolie en voeg de gepelde knoflook, tomaat en ui toe. Voeg de gesneden bleekselderij toe. Fruit dit 3-5 minuten al roerende op laag vuur.
- Voeg 7,5 dl water toe en het groentebouillonblokje en laat 5 minuten zachtjes koken. Pureren met staafmixer of in een blender.
- Vul de soepkommen/borden met de soep en garneer met wat verse blaadjes basilicum

Menusuggestie

Lekker met volkoren soepstengels.

Variatietip

Werk met diverse type tomaten en voeg andere kruiden toe.

* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.