

Ingrediënten voor 2 personen

500 g (Italiaanse) tomaten 4  
eetlepels olijfolie 3 sneetjes  
ciabatta, in blokjes 2 tenen  
knoflook zout, versgemalen  
peper 2 eetlepels verse  
basilicum, fijngehakt

**Tijd:** 0-10 min.  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## koude tomatensoep met brood

Heerlijk koud soepje.

### Bereidingswijze

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de blokjes brood rondom goudbruin. Schep ze op een bordje. Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde pan en fruit de knoflook met de tomaten 10 minuten op zacht vuur tot de tomaten het vocht loslaten. Roer de tomaten met 1-2 dl water tot een gebonden soep en schep de blokjes brood erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur. Schep de soep in twee kommen en strooi de basilicum erover.