

Ingrediënten voor 8 personen

2 wortels 2 stengels bleekselderij
2 middelgrote uien 2 tenen
knoflook olijfolie 2 blokjes kip- of
groentenbouillon 2 blikken
gepelde tomaten van 400 gr 6
grote rijpe tomaten een bosje
basilicum zeezout en zwarte
peper uit de molen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tomatensoep (Jamie Oliver)

Ben gek op rode soepen, en in het bijzonder tomatensoep. Deze soep, van Jamie, leek me erg lekker. Weer heel anders dan dat ik gewend ben te maken.

Bereidingswijze

Zet een grote pan op matig vuur en doe er 2 el. olijfolie in. Doe alle gehakte en gesneden groenten in de pan en roer ze met een houten lepel door elkaar. Leg de deksel schuin op de pan en laat 10 minuten op het vuur staan, tot de wortels zacht zijn, maar nog wel vorm hebben, en de uien goudbruin zijn. Los de bouillonblokjes al roerend op in 1,8 liter kokend water en giet het vocht in de pan bij de groenten, samen met de gepelde tomaten uit blik en de verse tomaten [ik snij ze in partjes, José] inclusief de groene steeltjes die er bij sommige tomaten nog aan zitten (die geven een heerlijke smaak - geloof me! (Jamie zijn woorden) . Roer en breng de soep aan de kook. Zet het vuur wat lager en laat de soep met het deksel op de pan 10 minuten zachtjes pruttelen. Pluk intussen de basilicumblaadjes van de steeltjes.

Serveertips

Haal de pan van het vuur. Breng de soep op smaak met zout en peper en doe er de basilicumblaadjes in [ik verwijder wel eerst de steeltjes van tomaten die idd een geurig aroma afgeven, José] Pureer de soep met een staafmixer of in een Keukenmachine. Proef en breng op smaak voordat je hem opschept. Als ik de soep serveer doe ik dat met een dot crème fraîche en wat basilicumblaadjes ter garnering.

