

Ingrediënten voor 4 personen

1 eetlepel olijfolie 1 kleine ui,
gesnipperd 6 pomedori tomaten,
in stukjes 1 theelepel
paprikapoeder 2 theelepels
gedroogde Italiaanse kruiden 500
ml vlees- of kruidenbouillon
versgemalen peper 100 ml
slagroom 2 eetlepels fijngehakte
verse peterselie

Tijd: 20-30 min.

Gang: Tussengerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Tomatencappuccino

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit hierin de ui zachtjes glazig. Schep de tomaten, paprikapoeder en kruiden erdoor en verwarm alles 2-3 minuten. Voeg de bouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde soep en wrijf de soep indien gewenst door een zeef om de velletjes en de pitjes van de tomaten eruit te halen. Breng de soep verder op smaak met zout en peper en warm hem nog even goed door. Klop intussen de slagroom half stijf met wat zout en peper. Schep de tomatensoep in kopjes en schep de room erop. Strooi er peterselie over ter garnering.

Serveertips

Het staat extra mooi als u deze soep in kleine glaasjes opdient. Kinderen vinden dit gerecht ook vaak erg lekker.