

Ingrediënten voor 6 personen

8 dl bechamelsaus - 6 rijpe
tomaten - 2 dl runderbouillon - 1
dl slagroom -60 gram vermicelli
zout, peper - geraspte
parmesaanse kaas

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Roomsoep

Bereidingswijze

Plicheer (ontvel) de tomaten en ontpit ze. Snij ze in grove stukken. Laat deze in de bechamel gaar koken. Schenk de soep in de mixer en maal ze fijn. Passeer ze door een zeef. Kook de vermicelli gaar in de bouillon. Haal ze er uit en voeg de bouillon bij de soep. Verwarm deze nog even. Geef er vlak voor het serveren de room bij en de vermicelli. Serveer er geraspte parmesaanse kaas bij.