

Ingrediënten voor 4 personen

1 blik gepelde tomaten (ongev. 400gr), 1/2 pak gezeefde tomaten, 1 blikje tonijn op olie, 35 gram margarine, 35 gram bloem, 8 dl visbouillon, 2 teentjes knoflook, 4 olijven zonder pit, scheutje slagroom, 1 eetlepel oregano, verse basilicum en bieslook, peper en zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

italiaanse tomatensoep

Net iets anders

Bereidingswijze

De basis van de soep is een roux. Die wordt gemaakt als volgt: Smelt de margarine in de pan. Doe in een keer de bloem erbij en roer dit tot een egale massa. Giet 1/4 deel van de bouillon erbij, laat dit aan de kook komen en giet tenslotte de overgebleven hoeveelheid erdoor. Nu is de roux klaar. Roer de tomatenpuree erdoor en dan de in stukken gesneden tomaten. Roer de oregano door de soep. Snijd de teentjes knoflook in hele kleine stukjes, de olijven in dunne plakjes, scheur ongeveer 6 blaadjes basilicum in stukjes, knip het bieslook in pijpjes van een centimeter en voeg alles aan de soep. Laat de soep weer aan de kook komen. Neem de pan van het vuur. Verdeel de tonijn in stukken en laat de vis warm worden in de soep. Maak de soep af met een scheutje room en wat peper en zout. EET SMAKELIJK