

Ingrediënten voor 4 personen

1 el. olijfolie 2 preien, in ringen
2groene paprika's, in lange
reepjes 2 vleesbouillontabletten
400gr. gezeefde tomaten 150 gr.
champignons in 4ren (of een
potje gesneden champignons) 2
takjes thijm (of wat gedroogde
thijm), 1 blaadje laurier 50ogr
rundertartaar(of gehakt) 2 el.
pesto, 2 el. fijngesneden
basilicum(of gedroogde) 1dl.
creme frache

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomatensoep

Een heerlijke soep die makkelijk te maken is. Handig bijv. als je veel (verjaardags) visite krijgt...

Hulpmiddelen

Groede ruime soeppan,houten roerlepel, snijplank, scherp mes, litermaat

Vorbereiding

Snijd de preien in ringen en was ze, Maak de paprika's schoon en snijd ze in lange reepjes,was de champignons en snijd ze in 4ren (of laat ze goed uitlekken in een zeef) Wanneer u gehakt gebruikt i.p.v. rundertartaar, maak er dan soepballetjes van zoals u het gewend bent.) maak bouillon van 1?L water en de 2 bouillontabletten.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan,en laat de prie, parika en de champignons hierin 5 min zachtjes bakken. Voeg voorzichtig de bouillon en de gezeefde tomaten toe. Doe ook de thijm en de laurier erbij en breng jhet geheel aan de kook. Rundertartaar in kleine stukjes verdelen en aan de soep toevoegen. (Als u gehaktballetjes heeft gemaakt, deze toevoegen) Laat de soep op zacht vuur ca. 30-45 min koken.Haal het takje thijm en het laurierblaadje eruit. Gedroogde thijm erin laten.. Roer de pesto erdoor en verwarm de soep nogmaals..Als laatste de basilicum eroverstrooien.

Serveertips

Serveer de creme frache erbij zodat iedereen zelf kan bepalen of hij/ zij het erdoor wil roeren. Lekker met afbak brood.Ciabatta brood bijv.)