

Tomatensoep

Dit heb je nodig:

- 1,5 kg tomaten
- 2 uien
- 1 groentebouillonblokje
- 2 teentjes knoflook
- handje verse basilicum
- handje verse bieslook
- zout en peper
- 2 theelepels kurkuma
- theelepel kerrie
- theelepel gemberpoeder
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel roomkaas
- staafmixer



Zo maak je het:

Leg de tomaten 10 minuten in heet water hierna ontvellen en in stukjes snijden.

Snipper de ui en pel de knoflook. Bak de ui en knoflook een paar minuten in de olie.

Voeg bouillonblokje, kurkuma, kerrie en gember toe.

Even goed door elkaar roeren en voeg na 2 minuten de tomaten toe.

15 minuten laten koken en voeg dan basilicum en bieslook toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Haal de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer en voeg de roomkaas toe.