MAISON PRIMAGO

TOMATENSOEP VAN GEGRILDE TOMATEN

Ingrediënten: (1,5 à 2 litersoep is voor 6 tot 8 kommen soep)

- 800 gram tomaten
- 1 rode paprika
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 el + 1 el olijfolie en
- 1 tl of 1 el Chili vlokken (voor een pittige soep)
- 1 el tomatenpuree
- 1 el Italiaanse kruiden
- 3 blokjes groenten bouillon
- Verse basilicum
- Eventueel extra peper en zout

Deze soep is tot stap 7 (zonder de toevoeging van water) tevens de basis voor een pastasaus. Dus maak het je makkelijk en maak wat meer zodat je de volgende keer een makkelijke dag hebt.

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Rasp de knoflook en meng het met de 2 el olie, chilivlokken en Italiaanse kruiden.
3. Was de tomaten en de paprika's en snijd deze in grote stukken, leg ze in een ovenschaal of bakplaat. Besprenkel ze met olie/kruidenmengsel en grill de tomaten en paprika in circa 20 minuten in de oven.
4. Pel en hak de ui. Fruit dit in 1 el olie.
5. Voeg de tomatenpuree toe en verhit dit kort en voeg daarna de gegrilde tomaten/paprika toe aan het uimengsel.
6. Laat het even 10 minuten zachtjes doorkoken (voeg een beetje water toe wanneer het aanbakt). Pureer het mengsel glad met de staafmixer.
7. Voeg 1,5 liter water toe met de bouillonblokjes en laat het 5 minuten zachtjes koken.
8. Breng de soep verder op smaak met zout en peper. Serveer de soep met wat room en blaadjes basilicum.

Eet je het als voorgerecht? Maak er dan een cappuccino soepje van:

Melk in melkopschuimer verhitten. Serveer de soep in een glaasje met een toefje opgeklopte melk een blaadje basilicum. Toefje crème fraîche kan natuurlijk ook.