

TOMATENSOEP MET EEN PITJE

By Carla Baas



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 250 gram pommodori tomaten - 250 gram cherrytomaatjes in diverse kleuren - 2 takjes verse tijm - 1 takje verse rozemarijn - 2 tenen knoflook - 1 flinke sjalot - 1 eetlepel oregano - ½ theelepel gerookt paprikapoeder - uit het bekende rode blikje - 2 zongedroogde tomaatjes - 2 eetlepels olijfolie - 1 liter warme groentebouillon

1. Was en snijd de grote tomaten in vieren
2. Rits de blaadjes van de takjes tijm en rozemarijn
3. Pel de gehalveerde sjalot en knoflook
4. Doe de olie, met de sjalot, knoflook, oregano, tijm, rozemarijn, paprikapoeder in de RVS-kom
5. Kies het programma EXPERT/5 minuten/snelheid 6/110 graden en druk op AAN. Verlaag de snelheid na 1 minuut naar 2A. Zo wordt je ui met de knoflook fijner gehakt en gefruit
6. Voeg de tomaten en zongedroogde tomaatjes bij de sjalot en schenk de bouillon erbij
7. Kies nu KOKEN/ROMIGE SOEP en verlaag de tijd naar 25 minuten
8. Breng de soep op smaak met peper zout
9. Serveer de soep in mooie kommen met vers focaccia brood

Tip van de chef :

Schenk net voor het serveren enkele druppels stroperige balsamico bovenop de soep

Cook Expert ■

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Carla Baas