

TOMATENSOEP



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 kleine ui - 1 gousse d'ail - 1 teentje knoflook plus $\frac{1}{2}$ voor - het brood - 1 kg rijpe tomaten - 1 $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie - 500 ml water - 1 kruidenbouillontablet - 1 eetlepel tomatenpuree - 1 theelepel suiker - $\frac{1}{2}$ bosje basilicum - 1 bolletje mozzarella - $\frac{1}{2}$ ciabatta (Italiaans brood) - 1 eetlepel mascarpone - zout - versgemalen peper - 30 gram geroosterde pijnboompitten

1. Pel de ui en snijd deze in vieren. Pel de knoflook en halveer de teentjes. Ontvel* de tomaten, snijd ze in vieren en haal de pitjes eruit.

2. Doe de tomaten en de knoflook in de rvs-kom. Voeg de olijfolie, het water, het bouillontablet en de tomatenpuree toe. Voeg de suiker toe, evenals de gewassen en grof gehakte basilicumblaadjes. Selecteer het programma ROMIGE SOEP.

3. Snijd ondertussen de mozzarella in plakjes en het brood in sneetjes. Wrijf het brood in met een half teentje knoflook en rooster de sneetjes goudbruin in de broodrooster. Bedek elk sneetje met een plakje mozzarella.

4. Druk ongeveer 5 minuten voor het einde van het programma op Stop, voeg de mascarpone aan de soep toe en schakel het programma weer in.

5. Proef de soep en breng desgewenst verder op smaak met zout en peper.

6. Giet de tomatensoep in kommen of diepe borden. Leg in elk bord een sneetje brood met mozzarella en

giet er een scheutje olijfolie overheen. Bestrooi de soep met de geroosterde pijnboompitten en dien de soep heet op.

Tip van de chef :

Voor een snellere bereiding of als het tomatenseizoen voorbij is, kunt u de verse tomaten vervangen door gepelde tomaten in blik.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016