



Soep met geroosterde tomaten (4 pers)

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 el tomatenpuree
- 1 kg zongerijpte, liefst overrijpe tomaten, in vieren gesneden
- de blaadjes van 5 takjes basilicum
- 300 ml water
- 1 tros cherrytomaatjes
- 1 groentebouillonblokje
- scheut slagroom
- peper en zout



Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de ui met de knoflook 2 tot 3 minuten aan.
2. Voeg de tomatenpuree toe en bak die even mee.
3. Doe tomaten, basilicum en water erbij met het deksel op de pan en laat dit zachtjes 20 minuten pruttelen.
4. Laat in de tussentijd de tros cherrytomaatjes in een oven van 100 graden poffen.
5. Verkruiemel het bouillonblokje boven de soep en pureer het geheel met een staafmixer. Het moet een dikke soep worden.
6. Breng op smaak met peper en zout en roer de slagroom erdoor.
7. Verdeel de soep over de borden en leg er een paar gepofte cherrytomaatjes in.
8. Eventueel kan je de soep door een zeef drukken of door een roerzeef draaien zodat de zaadjes en velletjes achterblijven.