

Tomatensoep met een twist



Voor 4 personen:

1 ui - 1 puntpaprika - 2 teentjes knoflook - 2 tomaten - 1 stengel bleekselderij – ½ courgette - 1 groot blikje tomatenpuree - 1 blik gepelde (Roma) tomaten - 1 theelepel (keltisch) zeezout - peper uit de molen - paprikapoeder - takje rozemarijn - 2 à 3 takjes tijm – 1 eetlepel kokos- of olijfolie – ½ liter water – 1 lente-ui - cherrytomaatjes

Bereiden:

Snijd de ui, paprika, courgette, tomaten, bleekselderij en knoflook in stukjes. Doe de olie in een braadpan en bak hierin de ui en de paprika bruin. Voeg de courgette erbij en bak even mee. Voeg vervolgens de knoflook, bleekselderij en de tomaten bij en bak even mee. Roer de tomatenpuree en de gepelde tomaten erbij en voeg zout, peper en paprikapoeder toe. Bind de takjes rozemarijn en tijm bij elkaar en doe ze in de pan. Voeg ca. ½ liter water toe en laat het geheel ongeveer 1 à 2 uur zachtjes pruttelen.

Haal de kruiden uit de pan en doe de soep in een blender en maal deze fijn. Doe de soep weer in de soeppan en warm deze nog even door.

Snijd de cherrytomaatjes door midden en grill ze in de grillpan met wat zeezout. Snijd de lente-ui in ringetjes.

Verdeel de cherrytomaatjes en lente-ui over de soepkommen en schep de soep erover.

Eetsmakelijk!

Ook lekker met pittige gehaktballetjes.