

Italiaanse tomatensoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 pak gezeefde tomaten
500 ml water
1 ui
1 teentje knoflook

1 groentebouillontablet
3 takjes basilicum
1 theelepel oregano
1 eetlepel olijfolie



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.
Snijd het teentje in heel kleine stukjes.



Was de basilicum.
Dep de basilicum droog met keukenpapier.
Snijd de basilicum in grove stukjes.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie warm is, de stukjes ui in de pan doen.
Bak ze al roerend 2 minuten.



Doe de knoflook bij de ui in de pan.
Bak dit al roerend 1 minuut.
Doe de gezeefde tomaten in de pan erbij.



Giet het water erbij en roer alles door elkaar.
Verbrokkel de bouillontablet op een lepel.
Doe de bouillontablet in de soep en roer dit even door.



Doe de oregano erbij en roer het door de soep.
Laat de soep 15 minuten zachtjes koken.
Doe de basilicum erbij en roer het door de soep.
Zet de kookplaat uit en dien de soep direct op.