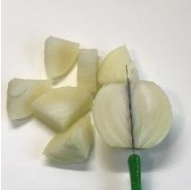
# Tomatensoep van oma

## Wat heb je nodig

| | |
|---|---|
| 2 kg tomaten | 200 gram gehakt |
| 2 uien | 2 bouillontabletten |
| 1 winterwortel | 500 ml water |
| 1 prei | 1 mespuntje zout |
| ½ bosje selderij | 1 snufje peper |



Was de tomaten.
Snijd de tomaten in vieren.
Pel de uien en snijd ze in stukken.

Schil de wortel en snijd hem in dunne plakken.
Snijd de uiteinden van de prei.
Snijd de prei in de lengte doormidden en was hem goed.
Snijd de prei in ringen.

Was de selderij en snijd ze in grove stukken.
Doe de tomaten in een grote pan.
Doe de wortel, prei en de ui erbij.

Doe de selderij en het water er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het al roerend aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.

Doe het deksel op de pan en laat het 30 minuten zachtjes koken.
Roer het regelmatig om.
Kneed het gehakt met de peper en de zout goed door elkaar.
Draai er soepballetjes van en zet het tot gebruik in de koelkast.

Zet de kookplaat uit  en zet de roerzeef op een lege pan.
Giet het tomatenmengsel in de roerzeef.
Draai het tomatenmengsel door de roerzeef.
Doe de gezeefde soep weer terug in de andere pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verkruimel de bouillontabletten en doe ze in de soep.
Doe de soepballetjes in de soep en roer alles door elkaar.
Laat de soepballetjes in 10 minuten gaar worden.