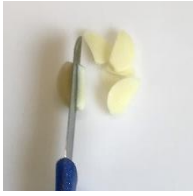
Tomaten crème-soep

Wat heb je nodig

1 kg rijpe tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
500 ml water
1 bouillontablet
100 ml slagroom

Was de tomaten in een teiltje.
Snijd de tomaten in stukken.
Doe de stukken tomaat in een grote pan.



Pel de ui en snijd hem in stukken.
Doe de ui bij de tomaten in de pan.
Pel de knoflook en snijd hem in stukjes.
Doe de knoflook ook in de pan.

Schenk het water in de pan en doe het deksel erop.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten.
Laat het 30 minuten zachtjes koken.

Zet de kookplaat uit.
Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.
Pureer de soep met de staafmixer.

Hang een zeef in een andere pan.
Schenk de soep in de zeef.
Roer de soep door de zeef.
De velletjes die je overhoudt, gooi je weg.

Je kunt nog water toevoegen als de soep te dik is.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Roer het door elkaar en laat het 5 minuten warmen.

Doe 1 eetlepel slagroom in een schaaltje.
Schenk de rest van de slagroom in de soep.
Roer het goed door elkaar en warm nog 3 minuten.
Dien de soep op en garneer met de achtergehouden slagroom.