

Courgette tomatensoep

Wat heb je nodig

1 courgette
3 tomaten
2 teentjes knoflook
½ rode ui
1 bouillontablet
750 ml water (heet)
½ theelepel sambal badjak
1 eetlepel olie

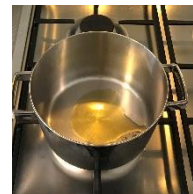
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel kerrievoeder
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel suiker
1 theelepel tomatenpuree
1 theelepel balsamico azijn
1 snufje versgemalen peper



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in stukjes.
Pel de halve ui.
Snijd de halve ui in kleine stukjes.



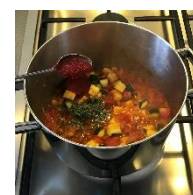
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Rasp de teentjes op de fijne rasp.
Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de courgette in blokjes.



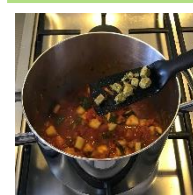
Doe de olie in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.
Doe de ui, tomaat en courgette in de pan.



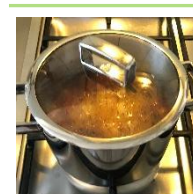
Doe de knoflook, de peper en de kerrie erbij.
Doe de sambal en het paprikapoeder er ook bij.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de suiker en de balsamico azijn erbij.
Doe de Italiaanse kruiden en de tomatenpuree er ook bij.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 1 minuut.



Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Roer alles goed door elkaar.
Schenk het hete water erbij.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de pan.
Laat de soep 30 minuten zachtjes koken, af en toe omroeren.
Pureer de soep met de staafmixer.