

Verse tomatensoep on the go



4p



30m

INGREDIËNTEN

- 4 tomaten
(500 g in parten)
- 1 paprika (in reepjes)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 peen (plakjes)
- 2 teentjes knoflook
(fijngesneden)
- 1 groentebouillon tablet
- 750 ml water
- Peper en zout
- Verse basilicum
- Croutons



ZO MAAK JE DE TOMATENSOEP

- 1 • Snijd de groente. Zet een soeppan op het vuur en fruit de ui en knoflook ongeveer 3 min. in de olijfolie. Voeg de peen en de paprika toe en bak deze tot dat de peen zacht voelt +/- 8 min.
- 2 • Voeg vervolgens de tomaten parten toe en bak deze 5 minuten mee. Voeg het water en de boullontablet toe, laat nog een paar minuten koken.
- 3 • Pureer nu alles met een staafmixer en laat de tomatensoep een paar minuutjes doorkoken. Proef of de soep nog een beetje peper of zout nodig heeft. Garneer de soep eventueel met verse basilicum en croutons.



Tip

In de deksel:
croutons en
verse basilicum

MEPAL

Voor altijd