Tomatensoep (plm 20 minuten exclusief schillen/ snijden)

Zelf gemaakte tomatensoep, veel lekkerder dan kan en klare soep en maar een beetje meer werk. Je hebt alleen tomaten nodig en wat extra ingrediënten, zoals je hieronder een paar voorbeelden ziet. Het is ook ideaal om de soep een dag van te voren te maken, dan kunnen de smaken lekker intrekken. Wat je over hebt kun je ook invriezen.

Ingrediënten voor 2 kommen soep

500 gram tomaten

2 uien, in partjes gesneden

plm 500 ml water

olie om in te bakken

staafmixer

Optionele ingrediënten, toevoegen naar smaak:

2 teentjes knoflook, uitgeperst

2 laurierbladeren

peper

2 theelepeltjes tijm

1 blikje tomatenpuree

2 theelepels peterselie

1 bouillonblokje

1 laurierblad

een paar verse blaadjes basilicum

Voorbereidingen:

Kook het water of maak de bouillon. Was de tomaten en snijd ze in een paar grove stukken. Snijd de uien in ringen en pers de knoflook.

Doe een scheutje olie in de pan en voeg na enkele minuten de tomaten, uien en knoflook toe. Laat dit ongeveer 5 minuten bakken, maar schep wel geregeld om zodat het geheel niet aanbakt. Voeg dan het water toe en eventueel het bouillonblokje. Als je dit gerecht oor het eerst maakt, kun je ook beginnen met 2/3 van het water. Je kunt de rest altijd nog toevoegen, als je het geheel te stevig vindt. Voeg de kruiden toe en het laurierblad. Haal dit blad er op het laatst weer uit, voordat je gaat pureren.

Na ongeveer 20 minuten zijn alle groenten gaar. Haal het geheel dan van het vuur en pureer dit met een staafmixer. Voeg als je de soep te stevig vindt, water toe. Strooi de blaadjes basilicum over de soep, ter garnering. Lekker met stokbrood.