



## Tomatensoep

*Huisgemaakte romige tomatensoep met verse basilicum*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

### Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 500 ml groentebouillon
- 200 ml room
- Verse basilicum
- Olijfolie
- Zout en peper

### Bereidingswijze

1. Snipper de uien en knoflook fijn
2. Fruit de ui en knoflook in olijfolie
3. Voeg de tomaten toe en laat sudderen
4. Voeg de bouillon toe en kook 20 minuten
5. Pureer de soep glad
6. Roer de room erdoor en breng op smaak
7. Garneer met verse basilicum

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)