



Romige tomatensoep met verse basilicum

Een klassieke, huisgemaakte romige tomatensoep op basis van rijpe tomaten, zachte ui en knoflook, afgewerkt met room en geurige verse basilicum. Eenvoudig van bereiding en vol van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 2 middelgrote uien
- 2 teentjes knoflook
- 500 ml groentebouillon
- 150 ml volle room

1 eetlepel tomatenpuree
Een handvol verse basilicumblaadjes
2 eetlepels olijfolie
Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Pel en snipper de uien fijn. Pel de knoflookteentjes en hak ze fijn.
- 2.** Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd ze grof in stukken.
- 3.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime kookpot en stoof de ui gedurende 5 minuten glazig.
- 4.** Voeg de knoflook toe en fruit nog 1 minuut mee zonder te laten kleuren.
- 5.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meestoven.
- 6.** Voeg de grofgesneden tomaten toe, roer alles goed om en laat 5 minuten op matig vuur sudderen.
- 7.** Giet de groentebouillon erbij, breng aan de kook en laat de soep op laag vuur 20 minuten zachtjes sudderen.
- 8.** Haal de pot van het vuur en pureer de soep glad met een staafmixer of in een blender.
- 9.** Zeef de soep eventueel door een fijne zeef voor een fluweelzachte textuur.
- 10.** Giet de room erbij, roer goed om en verwarm de soep opnieuw op laag vuur zonder te laten koken.
- 11.** Proef en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 12.** Schep de soep in verwarmde borden of kommen en garneer met verse basilicumblaadjes en eventueel een scheutje olijfolie.

Tip

Gebruik bij voorkeur grote, rijpe vleestomaten of San Marzano-tomaten voor de diepste smaak. Buiten het tomatenseizoen werken goede kwaliteit gepelde tomaten uit blik (400 gr tot 800 gr) even goed. Voeg dan de helft minder verse tomaten toe of vervang ze volledig.

Lekker met

Knapperig stokbrood of geroosterd zuurdesembrood met een dun laagje roomboter

Dranktip

Een lichte, friszure witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Italiaanse Vermentino past mooi bij de zurige zoetheid van de tomaten.

Ontdek meer recepten op kookpot.be