

Recept!

Soep van geroosterde tomaten

Ingrediënten

1 kilo tomaten
4 teentjes knoflook
1 grote ui
Olijfolie
2 eetlepels gedroogde tijm of verse
1 liter kippenbouillon
1 bekertje slagroom
verse basilicum
peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 185°C. Haal de kroontjes van de tomaten, maak de ui schoon en snijd deze dan doormidden. Laat de schilletjes om de knoflook.

Doe de tomaten samen met de ui en knoflook in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie, peper en zout. Rooster de tomaten in het midden van de oven voor ongeveer 30 minuten.

Schep de tomaten in een grote pan en schenk hier de bouillon en tijm bij. Breng het geheel aan de kook en laat zo'n vijf minuten zachtjes doorkoken.

Pureer de soep met een staafmixer en laat de soep nogmaals vijf minuten op laag vuur doorwarmen, roer als laatste de slagroom erdoor.

Serveer de soep met gebakken stokbrood met pesto en kaas

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.ekoplaza.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel