

RONALDO'S

TOMATEN CRÈMESOEP

Deze soep kan ook heel goed als klein tussengerechtje in een mooi glaasje geserveerd worden.

Boodschappen 4 pers:

1 flink ui

1 pakje gepureerde tomaten

1 kipbouillon blokje

125 ml crème fraîche

± 1 ½ ons soepgroente (prei, wortel en paprika)

Italiaanse of provencaalse kruiden
scheutje balsamico

Bereiding:

Snipper de ui en doe deze in een pan en vul die met water zodat de ui net onder staat. Verkruimel het bouillonblokje erbij en breng het geheel aan de kook en laat dit 10 minuten zachtjes doorkoken.

Voeg dan de gepureerde tomaten toe met een beetje Italiaanse kruiden. Daarna de crème fraîche toevoegen en een scheut balsamico azijn.

Dan de soepgroente erbij doen en even mee smoren.

Het geheel even met een staafmixer tot een gladde soep mixen.

Voor het serveren nog een beetje soepgroente of takje basilicum ter garnering er bovenop. Ook staat het leuk als je daarboven op nog een sprietsje creme-balsamico (stroperige balsamicocreme) doet. (staat leuk)

Erg lekker en leuk om bijv. erbij te serveren een klein driehoekje geroosterd brood. Of een soep of kaasstengel desgewenst omwikkeld met een plakje Italiaanse of rauwe ham.

Seveer het soepje als tussengerecht in een mooi klein glaasje of een mooi klein koffiekopje.

Bon Appetito

