



Soupe à la tomate



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 pommes de terre (petit)
3 tomates (grand)
1 oignon
1 carotte
1 poireau
1 noisette de beurre
3/4 l de bouillon de poule
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
thym
1 feuille de laurier
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pel de ui en snij in ringen.
- 2.** Kuis de prei en snij in ringen.
- 3.** Schil de wortel en de aardappel en snij in blokjes.
- 4.** Was en droog de tomaten. Snij in stukjes.
- 5.** Fruit de ui in de hete boter.
- 6.** Voeg de groenten toe.
- 7.** Laat even sudderen en giet de bouillon erbij.
- 8.** Breng op smaak met tijm, laurier, peper en zout.
- 9.** Laat zachtjes koken gedurende 15 minuten.



10. Verwijder de laurier en mix de soep. Laat nog even doorkoken.

11. Werk af met de tomatenpuree. Kruid bij indien gewenst.