



Tomatensoep & croque-monsieurs



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Soep

3 sjalotten (fijngesneden)
boter
4 stengels selders (fijngesneden)
2 prei (fijngesneden)
2 wortels (geschild en fijngesneden)
1 kilogram tomaat
1 l kippenbouillon
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
peper en zout
1 deciliter room

croque-monsieurs

8 sneden brood
200 gram gruyère (of comtékaas - geraspt)
4 plakjes gedroogde ham
boter

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de soep: fruit de sjalotten glazig in boter. Voeg de selder, de prei en de wortels toe. Laat mooi aanstoven. Snij de tomaten in kwartjes en mix ze met de staafmixer of de keukenrobot fijn. Voeg toe aan de groenten, samen met de kippenbouillon, laurier, tijm, peper en zout. Laat 45 minuten pruttelen.



- 2.** Verwijder laurier en tijm. Mix de soep fijn en breng opnieuw kort aan de kook. Voeg de room toe en haal van het vuur.
- 3.** Maak de croque-monsieurs: bestrijk telkens één kant van het brood met boter. Beleg vervolgens de andere kant met de geraspte kaas, ham en opnieuw kaas. Leg hier een sneetje brood (opnieuw met de beboterde kant naar buiten) bovenop. Druk de boterhammen goed aan met een spatel.
- 4.** Zet een pan met antiaanbaklaag op het vuur en bak hierin de croque-monsieurs aan beide kanten goudbruin. Snij ze in driehoekjes en serveer bij de soep.