

## Verse tomatensoep / Fresh tomato soup



### De boodschappen

30 gram knoflookboter

2 wortels

400 gram Italiaanse passata

een groentebouillonblokje

250 ml water

2 sjalotten

750 gram Roma tomaten

handje basilicum en platte peterselie

125 gram crème fraîche light

stukje parmezaanse kaas

### Zo snel maak je deze verse tomatensoep

Snij de sjalotten en de wortels klein. Was en snij de kruiden.

Snij een kruisje in de schone tomaten en leg ze in kokend water.

Smelt de knoflookboter in een grote pan met een deksel.

Smoor de sjalotten en wortels in de boter tot ze zacht zijn.

Haal de tomaten uit het hete water en verwijder de velletjes.

Snij de tomaten in achten, doe ze in de pan en voeg de passata toe.

Verkruiemel het soepblokje in de pan.

Voeg het water toe, zet de deksel op de pan en laat de soep 20 minuten trekken.

Voeg de kruiden toe, blend de soep snel glad en roer de crème fraîche erdoor.

Proef en maak de soep af met zeezout en versgemalen zwarte peper.

**Serveer de soep met geraspte parmezaanse kaas er over.**

## Verse tomatensoep / Fresh tomato soup



### Shopping list

30g garlic butter

2 shallots

2 carrots

400g passata

750 g Roma tomatoes

handful of basil and parsley

a vegetable stock cube

125g creme fraiche light

250 ml of water

piece of Parmesan cheese

### Here is how to quickly make fresh tomato soup

Cut the shallots and the carrots fine. Wash and chop the herbs.

Cut a cross in the clean tomatoes and place them in boiling water.

Melt the garlic butter in a large pan with a lid.

Braise the shallots and carrots in butter until soft.

take the tomatoes from the hot water and remove the skins.

Cut the tomatoes into eighths, put them into the pan and add the passata.

Crumble the soup cube into the pan.

Add the water to the soup, put on the lid and let it simmer for 20 minutes.

Add the herbs, blend the soup quickly smooth and stir in the creme fraiche.

Taste and season the soup with salt and black pepper.

**Serve the soup with grated Parmesan cheese on top.**