

Cappuccino van tomaten

Benodigheden:

- ❖ 1 stuk(s) Ui
- ❖ 8 stuk(s) Pomodori tomaten
- ❖ 300 gram Schenkel
- ❖ 1 bosje(s) Basilicum
- ❖ 1 stuk(s) Winterwortel
- ❖ 100 milliliter Slagroom
- ❖ 0,5 liter Vleesbouillon
- ❖ 1 scheutje(s) Olijfolie
- ❖ 2 theelepel(s) Italiaanse pittige kruiden
- ❖ 1 snufje(s) Peper



Bereidingswijze:

- ❖ Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit hierin de ui zachtjes glazig.
- ❖ Schep de tomaten en kruiden erdoor en verwarm alles zo'n 2-3 minuten.
- ❖ Voeg de bouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken.
- ❖ Aansluitend het geheel met een staafmixer pureren tot een gladde soep.
- ❖ Evt. de soep door een zeef halen om de pitjes en velletjes te filteren.
- ❖ Breng de soep verder op smaak met zout en peper en warm hem nog even goed door.
- ❖ Klop de slagroom luchtig met wat zout en peper.
- ❖ chep de tomatensoep in kopjes en schep de room erop.
- ❖ Strooi er basilicum over ter garnering.

