

Tomatensoep Kerst

Bereiden in: grote pan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- (voor 4-6 personen):
- Voor de soep:
- 1 kg rijpe tomaten
- 2 el olijfolie
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 wortel, in stukjes
- 1 stengel bleekselderij, in stukjes
- 2 el tomatenpuree
- 500 ml groentebouillon
- 1 tl suiker (om de zuurgraad te balanceren)
- 1 tl gedroogde tijm of basilicum
- Zout en peper naar smaak
- Voor de kerstaankleding:
- 100 ml slagroom (of kookroom)
- 4 sneetjes brood (voor croutons)
- 2 el basilicumolie (of pestodressing)
- Verse basilicumblaadjes

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Tomatensoep Kerst

Bereiding

1. Soep bereiden: Tomaten bereiden: Snijd de tomaten in grove stukken.
2. Smaakmakers bakken: Verhit de olijfolie in een soeppan en bak de ui, knoflook, wortel en bleekselderij tot ze zacht zijn.
3. Smaken opbouwen: Voeg de tomaten, tomatenpuree en kruiden toe. Bak kort mee en blus af met de bouillon.
4. Laten pruttelen: Laat de soep 20-25 minuten zachtjes koken, tot de groenten helemaal zacht zijn.
5. Soep pureren en op smaak brengen: Gebruik een staafmixer of blender om de soep glad te pureren.
   Proef en breng op smaak met zout, peper en een theelepel suiker.
6. Kerstaankleding maken: Croutons: Gebruik een kerstvormpje (zoals een ster of kerstboom) om uit de sneetjes brood figuurtjes te steken. Bestrijk licht met olijfolie en bak ze in een droge koekenpan of oven goudbruin.
7. Roomswirl: Giet de slagroom in een klein kommetje en gebruik een lepeltje om een mooie swirl te maken in de soep.
8. Basilicumolie: Druppel een paar druppels basilicumolie rondom de roomswirl voor een kleurrijk accent.

Serveren

Schep de soep in mooie kommen of glazen. Garneer met de kerstcroutons, een blaadje basilicum en eventueel een klein takje rozemarijn voor een feestelijke look. Serveer de soep met een knapperig stokbrood of mini-kaasstengels. Deze tomatensoep is eenvoudig, smaakvol en prachtig aangekleed voor kerst – een perfecte start van uw kerstdiner!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten