

ROMIGE TOMATENSOEP

EEN PAK TOMATENSAP (JE GEBRUIKT DE HELFT)
TWEЕ GROENTEBUILLONBLOKJES
EEN KLEIN BEKERTJE SLAGROOM
DRIE TOMATEN
PESTO (ZIE VOLGENDE BLAD)
EVENTUEEL BROOD OF TOAST



DIT MAAKT ONGEVEER 2,5 LITER SOEP

GIET DE HELFT VAN HET TOMATENSAP IN EEN PAN EN VOEG WATER TOE TOT JE AAN TWEE LITER KOMT. VOEG DE BOUILLONBLOKJES TOE EN BRENG HET GEHEEL AAN DE KOOK. SNIJD ONDERTUSSEN DE TOMATEN IN KLEINE BLOKJES EN LAAT DEZE EVEN MEEKOKEN. ZET HET VUUR DAN OP KLEIN EN GIET ER, AL ROEREND, DE SLAGROOM BIJ. JE HOEFT NIET ALLES ERBIJ TE GIETEN, HOOR. GEWOON NAAR SMAAK.

SERVEER DE SOEP MET DE PESTO ERIN OF JUUST APART ERBIJ, ZODAT IEDEREEN NAAR SMAAK PESTO TOE KAN VOEGEN. JE KUNT DE PESTO OOK OP BROOD OF TOAST SERVEREN EN DIT IN DE SOEP LEGGEN.

PESTO

(VOOR IN/BIJ DE ROMIGE TOMATENSOEP)

EEN BOSJE BASILICUM (ZO'N BAKJE IS PRIMA)

EEN HANDVOL PIJNBOOMPITTEN

EEN TEENTJE KNOFLOOK OF EEN KNEEPJE KNOFLOOKPULP UIT EEN TUBE)

ONGEVEER DRIE EETLEPELS PARMEZAANSE KAAS, GERASPT

OLIJFOLIE

PEPER

TOAST DE PIJNBOOMPITTEN IN EEN KOEKENPAN OF IN DE OVEN. LAAT ZE AFKOELEN.

DOE DE BASILICUM, DE GETOASTE PIJNBOOMPITTEN, DE PARMEZAANSE KAAS EN DE KNOFLOOK IN EEN KEUKEN MACHINE. MET EEN STAAFMIXER OF VIJZEL LUKT HET MAKEN VAN PESTO TROUWENS OOK. GIET ER EEN BEETJE OLIE BIJ EN PUREER. VOEG EVENTUEEL NOG MEER OLIE TOE EN PEPER NAAR SMAAK.

IK VOEG GEEN ZOUT TOE, OMDAT DE PARMEZAAN VAN ZICHZELF AL VRIJ ZOUT IS, MAAR JE KUNT EVENTUEEL OOK NOG ZEEZOUT TOEVOEGEN.