

RECEPT WORTEL- TOMATENSOEP

Recept voor 3 personen



Wat heb je nodig?

- 1 ui
- 1 grote wortel
- 1 middelgrote aardappel
- 500 gram tomaten
- 1-2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 900 ml groente- of kippenbouillon
- 3 theelepels tomatenpuree
- 2 theelepels basterdsuiker
- Zout en peper

Hoe maak je het?

1. Pel de ui en snijd deze fijn. Schil de wortel en aardappel en snijd deze in blokjes. Was en snijd de tomaat in stukjes. Pel en pers de knoflook.
2. Verwarm de olie in een pan en bak de ui in 5 minuten goudbruin. Roer af en toe zodat het niet aanbrand.
3. Roer daarna de wortel, aardappel, tomaten en knoflook erdoor. Voeg vervolgens de bouillon, tomatenpuree, suiker en een beetje zout en peper toe.
4. Breng alles aan de kook, doe de deksel erop en laat het ongeveer 20 minuten door sudderen.
5. Schep de soep in soepkommen en serveer met heerlijk vers afgebakken brood.