



# Tomatensoep

*Huisgemaakte romige tomatensoep met verse basilicum*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

## Ingrediënten

1 kg rijpe tomaten  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
500 ml groentebouillon  
200 ml room  
Verse basilicum  
Olijfolie  
Zout en peper

## Bereidingswijze

1. Snipper de uien en knoflook fijn
2. Fruit de ui en knoflook in olijfolie
3. Voeg de tomaten toe en laat sudderen
4. Voeg de bouillon toe en kook 20 minuten
5. Pureer de soep glad
6. Roer de room erdoor en breng op smaak
7. Garneer met verse basilicum