

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. Schep de tomatensoep in kopjes en schep de room erop. Strooi er basilicum over ter garnering.

