



Ambachtelijke Tomatensoep met Boer'n Roomkaas kruiden



Ingrediënten:

- Circa 500 gram gezeefde tomaten
- Blikje tomatenpuree
- 1 gesnipperde ui
- Circa 200 ml biologische groentebouillon
- 1 teentje gesnipperde knoflook, zout en peper
- Theelepeltje verse gehakte Italiaanse kruiden
- Boer'n Roomkaas kruiden

Bereidingswijze:

- Bak de ui in een beetje olie of boter glazig
- Laat de tomatenpuree 1 minuutje mee verhitten op half hoog vuur en voeg de knoflook toe.
- Blus af met de bouillon, en voeg de gezeefde tomaten toe.
- Voeg naar smaak peper en zout toe.
- Roer alles goed door en voeg de kruiden toe.
- Garneer dit alles af met een lepeltje Roomkaas kruiden.
- Serveer dit met bijv. Boerenbrood of een kaasstengel.

TIP:

Verrijk deze soep eventueel ook met uitgebakken spekjes, ham of bijv. prei en champignons.