



## **Tomatensoep**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

1 kg super rijpe (tros) tomaten

1 uit, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

½ gele paprika

1 handvol verse basilicum, blaadjes apart, de steeltje fijngehakt

Olijfolie

6 eetlepels slagroom

1 theelepel rode wijnazijn

2 eidooiers

1 liter groentebouillon

### **Bereiden**

Doe ui, knoflook, paprika en basilicumsteeltjes in een grote pan met een paar flinke scheuten olijfolie. Leg de deksel op de pan en laat alles 20 minuten zachtjes pruttelen terwijl je om de paar minuten even roert.

Dompel de tomaten 30 seconden in kokend water, trek de vel eraf en hak het vruchtvlees in grove stukken (bijvoorbeeld 4 stukken per tomaat). Doe de stukken tomaten ook in de pan en giet de bouillon erbij. Laat alles nog 20 minuten met de deksel op de pan pruttelen.

Pureer de soep nu met behulp van een blender of staafmixer (let op het is heet). Giet de gepureerde soep terug in de pan en laat hem weer zachtjes aan de kook komen en breng hem op naar wens op smaak met zout en zwarte peper.

Klop in de tussen tijd de room, azijn en eidooiers in een klein kommetje door elkaar.

Vlak voor het serveren verrijk je de soep door dit mengsel er door te kloppen. (let op dat je de soep niet meer aan de kook laat komen nadat je de eidooiers erbij hebt gedaan)

Bestrooi de tomaten soep met stukjes basilicumblaadjes en serveer hem.