

Tomatensoep met verse basilicum en basilicum olie

4 personen

- 2 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 750 g rijpe tomaten
- 2 tl paprikapoeder
- 8 verse basilicumblaadjes
- 750 ml groentebouillon (van tablet)
- **Basilicum olie**
- Klontje boter
- Peper & Zout

Bereidingswijze

Snipper de sjalotten in superkleine stukjes en de knoflook fijn. Verhit de boter in een soeppan en bak de sjalot en knoflook op laag vuur tot ze er doorzichtig uitzien.

Snijd de tomaten in kwarten. Doe in de pan en bak 5 min. mee. Voeg de paprikapoeder toe. Haal de blaadjes van het basilicum en doe de steeltjes bij de tomaten in de pan.

Voeg de bouillon toe en laat 13 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Verdeel de tomatensoep in grote kommen en versier met nog een paar basilicumblaadjes en een heel klein scheutje basilicumolie.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

