

Tomatensoep met Basilicum

- 1 kilo (rijpe) vleestomaten
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- ½ bos peterselie
- ½ bos selderij
- een paar takjes basilicum
- paar takjes dragon
- 2 eetlepels **Basilicum-Edik**
- Witte wijn
- Eventueel wat groentebouillon.

Bereidingswijze

De tomaten fijnsnijden of malen. De sjalot en de teen knoflook fijn snipperen en met een scheut witte wijn in een pan smoren. Daarop de fijngesneden of gemalen tomaten doen en het geheel, met de deksel op de pan, gedurende 20 minuten verder laten smoren.

Van de selderij, peterselie en de dragon een bosje maken, dit in de pan hangen en gedurende 20 minuten mee laten trekken. Na 10 minuten ook de basilicum bij elkaar binden en dit ook gedurende 10 minuten mee laten trekken. Daarna de kruiden verwijderen.

De tomatensoep zeven (goed doordrukken). Het geheel op smaak brengen met een beetje witte peper en een scheut Basilicum-Edik. Eventueel wat zout toevoegen en naar behoefte afmaken met wat groentebouillon.



*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

