

Stappenplan 441 Verse tomatensoep (twee personen)

1. Was je handen.
2. Zet de ingrediënten klaar:
 - 2 el olijfolie
 - 1 kleine ui
 - 1 teentje knoflook
 - 4 ons rijpe tomaten
 - 1 tl paprikapoeder
 - ½ bouillonblokje
 - 350 ml water
 - peper
 - zout
 - paar blaadjes verse basilicum.
3. Zet de materialen klaar:
 - snijplank
 - snijmesje
 - knoflookpers
 - afvalbakje
 - kookpan
 - pollepel
 - staafmixer
 - lepel om te proeven
 - soepkom.
4. Was de tomaten en snijd deze in vieren.
5. Maak de ui schoon en snijd deze fijn.
6. Maak de knoflook schoon.
7. Doe de olie in de pan en laat deze warm worden. Fruit de ui in de olie.
8. Knijp de knoflook boven de pan uit en bak deze 2 minuten mee.
9. Voeg de tomatenstukjes en paprikapoeder toe. Bak deze 5 minuten mee.
10. Voeg het water en het bouillonblokje toe.
11. Breng aan de kook. Laat 10 minuten koken.
12. Zet de warmtebron uit. Pureer de soep met de staafmixer.
13. Breng de soep weer aan de kook en maak op smaak met zout en peper.
14. Scheur een paar blaadjes basilicum fijn en roer ze door de soep.
15. Schep de soep in de soepkom.

16. Ruim alles netjes op.