

Recept Gebonden tomatensoep

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
(kleine) ui	1
margarine	60 gram
tomatenpuree	4 eetlepels
bloem	40 gram
koud water	1 liter
bouillontabletten	2
peterselie	8 takjes

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Snij de ui en brunoise.	Snijplank, koksmes	5 minuten
2	Smelt de margarine en fruit de ui tot deze glazig ziet.	Fornuis, pan, bakspaan	5 minuten
3	Fruit de tomatenpuree even mee.	Fornuis, pan, bakspaan	2 minuten
4	Bind de soep door middel van een roux: - voeg de bloem bij de ui en de tomatenpuree en roer alles door elkaar - doe 1 dl water erbij en breng dit al roerende aan de kook. - roer de dikke pap goed glad. - doe de rest van het water er, al roerende, scheutje voor scheutje bij. Roer de soep na elk scheutje goed glad.	Fornuis, pan, pollepel, maatbeker	5 minuten
5	Voeg de bouillontabletten bij de soep, sluit de pan en laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken.	Fornuis, pan	5 minuten
6	Was de peterselie en snij deze fijn.	Gootsteen, snijplank, koksmes	-
7	Maak de soep op smaak met wat peper en garneer met de peterselie.		1 minuut
Totale tijd			23 minuten