

Tomaat en basilicum soep



Deze zomerse soep is eenvoudig te bereiden met de Soep blender van Cuisinart.
Gebruik kwalitatieve tomaten voor een nog betere smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 el olijfolie
- 25 g boter
- 1 ui, grof gehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 600 g verse tomaten, grof gehakt
- 400 ml kippen-of groentebouillon
- 2 el tomatenpuree
- 1 bosje basilicum, gescheurd
- 4 eetlepels slagroom
- Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak



Bereiding:

1. Stel de tijd op de Soep blender in op 25 minuten en zet de temperatuur op laag.
2. Voeg de olie, boter, ui en knoflook tegelijk in de kom van de Soep blender en laat gedurende 60 - 90 seconden warm worden tot het begint te stomen. Meng alles met tussenpozen tot een geheel met behulp van de Stir-knop.
3. Voeg de tomaten toe en roer (druk op Stir-knop).
4. Voeg de bouillon en tomatenpuree toe, breng het geheel aan de kook op hoog en daarna weer laag, druk af en toe op de Stir-knop. Voeg de basilicum toe en roer de soep tot een gladde massa.
5. Roer de room erdoor op laag niveau, laat het geheel niet koken.
6. Giet de soep over 4 kommen, garneer met verse basilicum bladeren en serveer met vers knapperig brood.