

Tomatensoep



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: juli t/m september



Ingrediënten

- 1 ui gesnipperd
- 1/2 tl salie
- 1 el olie
- 1 kilo rijpe tomaten in stukken (vleestomaat of trostomaat)
- 750 ml runderbouillon (eventueel tablet)
- 125 ml zure room
- 1 tl maïzena
- 2 el gembersiroop
- 1 zakje basilicum, blaadjes fijngeknipt - 4 blaadjes apartvoor de garnering
- zout & peper

Bereidingswijze

1. In soeppan ui en salie in olie fruiten. Tomaten toevoegen en even met deksel op pan laten smoren. Bouillon erbij schenken. aan de kook brengen en 20 min. zonder deksel zachtjes laten koken. Roer de maïzena door de zure room en doe bij de soep en warm nog even door. Soep met staafmixer pureren. Basilicum erdoor roeren.
2. Soep op smaak brengen met zout. peper en gembersiroop. Soep over vier borden verdelen en garneren met de 4 blaadjes basilicum. Serveren met lekker brood.

Tenslotte

Zo'n anderhalve eeuw geleden aten we snoeksoep, eendensoep en duivensoep maar geen tomatensoep. Tomaten werden gezien als giftig en uit de keuken verbannen naar de tuin als pronkappel. Tot kruidendokters ontdekten dat de gifstof bij het rijpen van de vrucht verdwijnt en tomaten heel gezond zijn. De tomaat werd tot 'liefdesappel' omgedoopt. Voor

Geroosterde Tomatensoep verwarm je de oven voor op 200 graden Celsius. Snijd 1 1/2 kilo tomaten in de lengte doormidden en leg ze met de aangesneden kant omhoog naast elkaar op een grote bakplaat. Haal 1 bol knoflook uit elkaar, maar pel ze niet. Leg ze op de bakplaat tussen de tomaten. Besprenkel de tomaten en knoflook met de 5 tot 6 eetlepels olijfolie en strooi er 2 el gemengde Provençaalse kruiden en wat zout en peper over. Zet de bakplaat circa 1 uur in de oven, of tot de tomaten zacht en gerimpeld zijn en de knoflook volledig gaar is. Doe de tomaten met de braadsappen in een ruime pan. Pel desgewenst de tenen knoflook en doe ze in de pan met de tomaten. Giet er 1 liter bouillon (groente of kippenbouillon) bij en bestrooi met zout en peper. Breng aan de kook, draai het vuur wat lager en laat de soep circa 30 minuten zachtjes koken. Passeer de soep door een fijne zeef of door een roerzeef boven een kom. Proef en breng zo nodig verder op smaak met zout en peper. Maak de croutons terwijl de soep op het vuur staat. Verwijder desgewenst de korst van 3 sneden oud witbrood, snijd het brood dan in blokjes en doe ze in een kom. Verhit 45 gr boter met de eetlepel olijfolie in een kleine pan en schep er 1/2 tl chilipoeder, 2 el verse peterselie fijngehakt en wat zout en peper door. Schep het botermengsel om met de blokjes brood en leg ze op een bakplaat. Zet ze 8 tot 10 minuten in een op 200 graden Celsius voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Neem uit de oven en zet even weg. Schep de soep in voorverwarmde soepborden, strooi er 1 pakje basilicum in stukjes gescheurd en de croutons over en besprenkel met 1 el olijfolie. Tot slot **Tomatensoep met ballen**, een klassieker voor kinderen. Stoof in olijfolie 1 gesnipperde ui en 1 gesnipperd teentje knoflook 3 minuten aan. Snij 1 wortel en 1 stengel bleekselderij fijn en stoof 3 minuten. Snij 1 kilo tomaten in stukken en voeg ze toe, laat 10 minuten sudderen. Voeg 1 tl tijm (of 2 verse takjes) en 1 blaadje laurier toe. Laat alles zachtjes stoven. Voeg 1 el tomatenpuree en 1 el tomatenketchup toe. Giet er 1 liter groente- of kippenbouillon bij. Breng aan de kook. Laat de soep nu 30 minuten op een zacht vuur trekken. Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit. Mix de soep met een staafmixer of blender en passeer hem door een zeef om eventuele pitjes te verwijderen. Kruid hem met peper en zout. Meng voor de balletjes 250 gr gemengd gehakt met 1 el paneermeel en 1 ei. Kruid met peper en zout. Rol er balletjes of ballen van en en rol ze door een paar lepels bloem. Laat ze 5 minuten garen in de soep.