

# Verse tomatensoep

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 1 kg rijpe tomaten
- groente bouillon voor 1 liter
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 kleine gesnipperde ui
- basilicum poeder
- verse basilicum
- witte wijnazijn
- 2 cupjes koffieroom
- zout en peper
- scheutje olijfolie
- 200 g rundergehakt

## Bereiding:

- Ontvel de tomaten.
- Breng 1 liter water met de bouillontabletten aan de kook in een grote pan.
- Doe de ui, knoflook en tomaten in de blender en maak een gladde

puree.

- Doe de puree in de pan en kook de soep ±20 minuten op een laag vuur. Af en toe even roeren.
- Breng op smaak met zout.
- Bereid de gehaktballetjes op de gewone wijze en voeg ze toe aan de soep.
- Proef of hij goed op smaak is, roer er een drupje witte wijnazijn, een scheutje olijfolie en de room door, strooi er nog wat verse basilicumblaadjes over en serveer hem heet, samen met ev. stokbrood en kruidenboter.

