Koken met Liefde

Cappuccino van tomaat

Warm, romig en vol smaak



Ingrediënten



Voor ongeveer 4 personen

- 800 g rijpe pomodorotomaten
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel mild paprikapoeder
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 400 ml groente- of runderbouillon
- 4 blaadjes verse basilicum
- Peper, zout, evt. 1 tl suiker

VOOR HET SCHUIM

- 150 ml volle melk
- 50 ml slagroom
- Een snufje zout
- Paprikapoeder en peterselie

Bereidingswijze

1. Fruit de ui 3 min. glazig. Bak knoflook, tomatenpuree en paprikapoeder kort mee.
2. Voeg de tomaten en Italiaanse kruiden toe en bak 4 minuten mee.
3. Schenk de bouillon erbij, voeg basilicum toe en laat 15-20 min. zacht koken.
4. Pureer de soep en zeef haar fijn voor een fluweelzachte structuur.
5. Breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje suiker.
6. Verwarm melk en room tot 60-65 °C en klop tot een fijn schuim.
7. Schenk 150-180 ml soep per warm kopje in en schep het schuim erop.
8. Garneer met paprikapoeder en peterselie. Serveer direct.



Recept Jan van Wezel

www.koken-met-liefde.nl



De uitgebreide bereidingswijze

Met liefde bereid, stap voor stap uitgelegd

1. **De tomaten voorbereiden**
   Was de tomaten, verwijder de harde kroontjes en snijd ze grof. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Ontvellen hoeft niet, omdat je de soep later zeeft.
2. **Een geurige smaakbasis**
   Fruit de ui ongeveer 3 minuten glazig in de olijfolie. Bak de knoflook 30 seconden mee. Voeg tomatenpuree en paprikapoeder toe en bak nog 1 minuut zachtjes mee.
3. **De tomaten laten trekken**
   Voeg de tomaten en Italiaanse kruiden toe en bak 4 minuten mee. Schenk 400 ml bouillon erbij, voeg de basilicum toe en laat de soep 15 tot 20 minuten zonder deksel zacht pruttelen.
4. **Fluweelzacht maken**
   Pureer de soep volledig met een staafmixer. Druk haar daarna door een fijne zeef, zodat velletjes en pitjes achterblijven en de soep zijdezacht wordt.
5. **De smaak in balans**
   Proef en breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg alleen wat suiker toe als de tomaten te zuur zijn. Laat een te dunne soep nog even inkoken.
6. **Luchtig cappuccinoschuim**
   Verwarm de volle melk met de slagroom en een snufje zout tot 60-65 °C. Laat niet koken. Klop met een melkopschuimer tot een fijne, romige schuimlaag.
7. **De kopjes vullen**
   Verwarm vier hittebestendige glazen kopjes voor. Schenk in elk kopje 150-180 ml warme tomatensoep. Houd bovenin ruimte voor het schuim.
8. **Mooi afwerken en serveren**
   Schep het schuim voorzichtig boven op de soep. Werk af met een beetje paprikapoeder en fijngesneden peterselie of basilicum. Serveer onmiddellijk.

Jan's keukengeheimen

RIJPE TOMATEN
Kies volrijpe pomodoro's voor de volste smaak.

VOORAF & BEWAREN
Soep 2 dagen gekoeld of 3 maanden ingevroren. Schuim vers.

EXTRA SMAAK
Rooster de tomaten 25 min. op 200 °C.

SERVEREN
Heerlijk met een krokant Parmezaans koekje.