Koken met Liefde

Cappuccino van tomaat

Warm, romig en vol smaak



Ingrediënten

Voor ongeveer 4 personen



- 1 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 6 pomedori tomaten, in stukjes
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden
- 500 ml vlees- of kruidenbouillon
- versgemalen peper
- 100 ml slagroom (of melkschuim)
- 2 eetlepels fijngehakte verse peterselie

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit hierin de ui zachtjes glazig.
2. Schep de tomaten, paprikapoeder en kruiden erdoor en verwarm alles 2-3 minuten.
3. Voeg de bouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken.
4. Pureer het geheel met een staafmixer of blender tot een gladde soep en wrijf de soep indien gewenst door een zeef om de velletjes en de pitjes van de tomaten eruit te halen.
5. Breng de soep verder op smaak met zout en peper en warm hem nog even goed door.
6. Klop intussen de slagroom half stijf met wat zout en peper.
7. Schep de tomatensoep in kopjes of glazen en schep de room erop.
8. Strooi er peterselie over ter garnering.



Recept Jan van Wezel

www.koken-met-liefde.nl