Tomatensoep met balletjes

2 PERSONEN - voorgerecht
30 minuten

DIT HEB JE NODIG:
- 250 g grote Roma of trostomaten
- 1 el olijfolie
- ½ ui
- ½ teentje knoflook
- ½ stengel selderij
- ½ winterpeen
- ½ el Italiaanse kruiden
- ½ el tomatenpuree
- ½ groente bouillonblokje
- 500 ml water
- 125 g rundergehakt of kant-en-klare balletjes
- zout en peper naar smaak
- scheutje kookroom, optioneel

MATERIAAL: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:
1. Snijd de ui, wortel en selderij in kleine stukjes en pers de knoflook fijn.
2. Verwijder vervolgens de kroon van de tomaten en snijd met een klein mesje een kruisje aan de onderkant van de tomaten.
3. Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water en laat ze meteen schrikken in koud water.
4. Pel met het mesje voorzichtig de velletjes van de tomaten.
5. Snijd de ontvelde tomaten vervolgens in kleine stukjes.
6. Verwarm in een soeppan een el olijfolie.
7. Voeg de gesneden ui en geperste knoflook toe aan de pan en bak dit totdat de ui begint te verkleuren.
8. Voeg dan de stukjes selderij, wortel en tomatenpuree toe aan de pan en bak dit 2-3 minuten mee.
9. Voeg daarna de stukjes tomaat samen met de Italiaanse kruiden toe aan de pan en laat 5 minuten sudderen boven een laag vuur.
10. Voeg vervolgens 500 ml water samen met een ½ bouillonblokje toe aan de pan en breng dit aan de kook.
11. Laat de inhoud van de pan 20 minuten boven een laag vuur sudderen.
12. Haal de pan na het koken van het vuur en pureer de inhoud van de pan met een staafmixer tot een gladde soep.
13. Zet de pan na het pureren weer op het vuur.
14. Vorm dan van het gehakt kleine balletjes en voeg deze toe aan de soep.
15. Kook de balletjes minimaal 5 minuten in de soep.
16. Breng de soep na het koken op smaak met zout en peper.
17. Verdeel de tomatensoep in 2 porties en serveer eventueel met verse peterselie en een scheutje kookroom.

TIP: Als je liever vegetarisch eet kun je gehaktballetjes weglaten of vervangen door vegetarische gehaktballetjes.

BRON: lowcarbchef.nl