



Geroosterde tomatensoep

2 PERSONEN - lunchgerecht

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 7 rijpe tomaten
- 🍅 1 grote rode ui
- 🍅 1 sjalot
- 🍅 2 tenen knoflook
- 🍅 2 tl oregano, gedroogd
- 🍅 2 el extra vierge olijfolie
- 🍅 2 tl tijm, gedroogd
- 🍅 peper en zout
- 🍅 300 ml groenten bouillon
- 🍅 2 handjes basilicum
- 🍅 100 ml plantaardige room
- 🍅 1 tl chilivlokken, optioneel

MATERIAAL: bakplaat, staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd de tomaten in parten van ongeveer gelijke grootte.
3. Snijd de rode ui en de sjalot ook in grove stukken zodat ze evenredig kunnen roosteren.
4. Pel de knoflooktenen en snijd ze in plakjes, zo geven ze meer smaak af tijdens het roosteren.
5. Leg de tomaten, ui, sjalot en knoflook op de bakplaat.
6. Spreng hier de olijfolie overheen en strooi de oregano, tijm, peper en zout erover.
7. Gebruik je handen of een lepel om alles goed te mengen zodat de kruiden en olie overal verdeeld zijn.
8. Rooster de groenten in de voorverwarmde oven voor ongeveer 20 minuten.
9. De tomaten moeten zacht zijn en een licht gekaramelliseerde rand krijgen, dat geeft juist die diepe smaak aan de soep.
10. Haal de bakplaat uit de oven en schep alles in een grote pan of blender.
11. Voeg de groentebouillon en een hand verse basilicum toe.
12. Pureer het geheel tot een gladde soep met een staafmixer of in een blender.
13. Serveer met de kookroom, wat verse basilicum en chili vlokjes.

TIP: Deze geroosterde tomatensoep zit boordevol smaak door de tomaten eerst in de oven te roosteren. Zo krijg je een volle en diepe smaak zonder ingewikkelde stappen. Ideaal voor een warme lunch of een lichte avondmaaltijd. En ook nog eens helemaal plantaardig en makkelijk aan te passen naar jouw smaak.

BRON: leukerecepten.nl

