

Oma's verse Tomatensoep / Gran's fresh Tomato Soup



Boodschappenlijstje

| | |
|--------------------------------|--|
| 1 kg rijpe tomaten | een flinke snuf suiker |
| 1 middelgrote ui | 1 liter hete groentebouillon, |
| 3 kleine wortels | (kokend water met 2 goentenbouillonblokjes) |
| 2 lente uien | zeezout en versgemalen peper, naar smaak |
| ½ bosje selderij of peterselie | 250 gram gehakt |
| 2 eetlepels olijfolie | 1 streng vermicelli |
| 2 theelepels tomatenpuree | brood, om te serveren |

Zo maak je verse tomatensoep

Bereid eerst de groenten voor, snij de tomaten in vieren en verwijder de harde stukjes.

Schil 1 middelgrote ui en 1 kleine wortel en snij ze in kleine stukjes.

Snij 1 stengel bleekselderij ongeveer even groot.

Doe de olijfolie in een grote pan, verwarm hem op laag vuur en doe ui, wortel en selderij erin.

Roer de groenten door elkaar met een houten lepel.

Kook de groenten op een laag vuur +/- 10 minuten, tot ze zacht en licht gekleurd zijn.

Voeg de tomatenpuree toe en roer het door zodat de groenten rood worden.

Doe de verse tomaten erbij, strooi er een flinke snuf suiker en een beetje zwarte peper over.

Roer door elkaar, zet de deksel op de pan en laat de tomaten 10 minuten op laag vuur koken.

Roer de groenten af en toe even door, zo blijft alles goed gemengd.

Giet langzaam de hete bouillon erbij terwijl je roert om het met de groenten te mengen.

Breng het mengsel aan de kook, zet het vuur weer laag en doe de deksel weer op de pan.

Laat het mengsel zo 25 minuten zachtjes koken en roer tussendoor een paar keer.

Oma's verse Tomatensoep / Gran's fresh Tomato Soup

Zet het vuur hoger en als je belletjes op het oppervlak ziet, proef dan een lepel.

Voeg een snufje zout toe als de soep dit nodig heeft en eventueel nog wat peper en suiker.

Als de kleur niet diep genoeg rood is, roer er dan nog een theelepel tomatenpuree door.

Schep de tomatensoep in kommen en serveer het met stokbrood erbij

Oma's verse Tomatensoep / Gran's fresh Tomato Soup



Shopping list

| | |
|---------------------------|---|
| 1 kg ripe tomatoes | a good pinch sugar |
| 1 medium onion | 1 liter hot vegetable stock, |
| 2-3 small carrots | (boiling water and 2 veggie stock cubes) |
| 2 spring onions | sea salt and freshly ground pepper, to taste |
| ½ bunch celery or parsley | minced meat |
| 2 tablespoons olive oil | 1 braid vermicelli |
| 2 teaspoons tomato purée | bread, to serve |

How to make fresh tomato soup

First, prepare your vegetables. Cut the tomatoes in four and remove the hard bits. Peel 1 medium onion and 1 small carrot and chop into small pieces. Chop 1 celery stick roughly the same size.

Spoon the olive oil into a large pan, heat it over a low heat and tip in the onion, carrot and celery. Mix the veg together with a wooden spoon.

Still with the heat low, cook the vegetables about 10 minutes until they're soft and faintly coloured.

Add the tomato puree, then stir it around so it turns the vegetables red.

Put the tomatoes in, sprinkle in a good pinch of sugar and a little black pepper.

Stir to mix everything together, put the lid on the pan.

Let the tomatoes stew over a low heat for 10 minutes until they shrink down in the pan.

From time to time, give the veg a good stir, this will keep everything well mixed.

Slowly pour in the hot stock (made with boiling water 2 stock cubes).

Stirring at the same time to mix it with the vegetables.

Oma's verse Tomatensoep / Gran's fresh Tomato Soup

Turn up the heat to high, bring to a boil then turn the heat down low again and put the lid back on. Cook gently for 25 minutes, stirring a couple of times.

Turn up the heat and when you see bubbles breaking gently on the surface taste a spoonful. Add a pinch or two of salt if you think the soup needs it, plus more pepper and sugar if you like. If the colour's not a deep enough red, stir in another teaspoon of tomato puree,

Ladle the tomato soup into bowls and serve wit sliced baguette