



Soepen

Tomaten-sinaasappelsoep

Voor 8 personen.

Ingrediënten

650 gram tomaten (Roma)
1 deciliter sinaasappelsap (vers geperst)
1 theelepel olijfolie
1 ui (grof gesneden)
1 lookteentje (geperst)
4 eetlepels yoghurt
peterselie (verse)
1/2 theelepel provençaalse kruiden
3 deciliters groentebouillon
snuifje suiker
peper
zout

Bereidingswijze

Ontvel de tomaten en snij het vruchtvlees in blokjes. Fruit de ui en look aan in de olijfolie. Voeg de tomatenblokjes en de groentebouillon toe. Laat dit 15 minuten pruttelen. Mix de soep en voeg het sinaasappelsap toe.

Op smaak brengen met peper, zout en suiker. Laat de soep 10 minuten afkoelen. Verdeel ze daarna in borden en schep er een halve eetlepel yoghurt in.

Bestrooien met Provençaalse kruiden en fijngesneden peterselie. Als je voor een barbecuefeest een volledig menu wilt maken, is dit de perfecte soep.

