



Soepen

Tomaten-kaassoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram smeerkaas (Maredsous)
2 liters kippenbouillon
1 liter passata
4 uien (witte, dikke)
2 lookteentjes (geperst)
tijmtakje (enkele)
paprikapoeder
zwarte peper
olijfolie

Bereidingswijze

Pel de uien en snij grof. Verwarm wat olijfolie in een ruime kookpot en stoof de ui met de look glazig.

Voeg de passata en de bouillon toe. Laat zachtjes koken afgedekt gedurende 15 minuten.

Mix de soep. Doe de smeerkaas erbij en mix nog eens goed door. Kruid bij naar smaak met zwarte peper.

Verdeel over de borden en werk af met enkele tijmtakjes en bestrooi met paprikapoeder.

Keukenbenodigdheden

Mixer

