



Soepen

Tomatensoep met gepaneerde mozzarellaballetjes en basilicumolie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram gepelde tomaten (uit blik)
70 gram tomatenpuree
200 milliliters rundsfond
16 mozzarellaballetjes
150 milliliters olijfolie
2 eieren (geklutst)
panko
bloem
2 stengels selder (grof gesneden)
2 wortelen (grof gesneden)
1 lookteentje (geperst)
2 uien (grof gesneden)
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, rozemarijn)
1 bosje basilicum (verse)
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de ui en look aan in rijkelijk wat olijfolie en voeg de wortel en selder toe, doe daarna het bouquet garni en het tomatenconcentraat in de kookpot en bak al roerend aan.

Overgiet het geheel met de bliktomaten en rundsfond, en laat de soep een uur pruttelen op een laag vuur met het deksel erop.

Haal ondertussen de mozzarellaballetjes achtereenvolgens door de bloem, ei en panko en zet ze op een bord in de koelkast.

Doe de basilicum met 100 ml olijfolie in een blender en blend tot een homogene olie.

Haal de kruiden uit de soep en mix ze met een staafmixer glad, kruid naar smaak met peper en zout en haal eventueel door een zeef. Schep over in diepe borden.

Frituur de mozzarellaballetjes kort bruin in een frietketel en leg in elk bord een 3-tal balletjes, overgoten met enkele druppels basilicumolie.

Keukenbenodigdheden

Mixer

