



Soepen

Soep van rode ui en kerstomaatjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 1/4 kilogram kerstomaatje
3 lookteentjes (fijngehakt)
4 rode uien (in fijne ringen)
10 basilicumblaadjes
7 eetlepels olijfolie
2 eetlepels rode wijnazijn
2 eetlepels bruine suiker
2 1/2 deciliter groentebouillon
2 eetlepels groene pesto
6 plakjes ciabatta's (in stukjes)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°. Leg de kerstomaatjes, de ringen van 2 uien, knoflook en de basilicum op een bakplaat en besprenkel ze met 2 eetlepels olijfolie. Bestrooien met peper en zout en 40 minuten in de oven plaatsen. Mix alles daarna fijn.

Meng de stukjes brood, 3 eetlepels olijfolie en de pesto goed onder elkaar. Verdelen over een bakplaat en 5 minuten in de oven plaatsen. Draai de broodkorstjes om en bak ze nog 5 minuten.

Bak tegelijk de resterende uien 10 minuten in de rest van olie. Blussen met de wijnazijn en er de bruine suiker onder roeren.

Doe de gebakken uien samen met de gemixte tomaten en de bouillon in een pan. Aan de kook brengen, op smaak brengen met peper en zout en opdienen met de pesto-cROUTONS.

