

Zuppa di pomodoro

Ingrediënten

(4 pers.)

- 800 gr. Tomaten
- 2 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- Blik Mutti polpa (fijngesneden stukje tomaat)
- Balsamico azijn
- Olijfolie
- Verse tijm
- Groente bouillonblokjes x 2 (voor 1 liter bouillon)

Voor de basilicum olie;

- Bosje verse basilicum
- Teentje knoflook
- Olijfolie (ong. 50 ml)
- Peper en zout



Verwarm de oven voor op 170 gr. Snijd de tomaten in kwarten en leg ze op een bakplaat. Pel de knoflooktenen en hak deze grof. Ris de blaadjes van ong. 4 takjes tijm en voeg beide toe. Besprenkel het tomatenmengsel met olie en schep om. Gaar het geheel gedurende 30-40 minuten in de voorverwarmde oven.

Pel de sjalotten en hak deze grof. Verwarm een scheut olijfolie in de pan en bak de sjalotjes glazig. Blus de sjalotjes vervolgens af met een scheutje balsamico azijn. Voeg het oven gegaarde tomatenmengsel en de tomatenpulp toe en schep goed door. Vervolgens verkruimel de bouillonblokjes en voeg 1 liter water toe. Laat het geheel aan de kook komen. Pureer de soep.

Voor de basilicum olie pureer je 1 bos basilicum met de knoflook, peper & zout en olijfolie.

Serveer de soep heet (desgewenst kan het trouwens ook koud worden gegeten) met een lekker stuk brood en druppel wat basilicumolie over de soep.

Buon appetito!!

Ieneke