



TOMATENSOEP BY DEENO

DE LEKKERSTE



Website: marceldeen.nl

Email: marcel@marceldeen.nl

Naast mijn andere passies ben ik ook groot liefhebber van tomatensoep. Wat ooit door vele gepost werd op socialmedia is het lekkere eten en lekkernijen wat gezien moest worden, als grap poste ik een foto van een tomatensoep, dat liep aardig uit de hand. Jarelang heb ik in talloze restaurants tomatensoep besteld — van lokale horeca tot Van der Valk, van zelfgemaakte soep bij vrienden tot varianten bij de Chinees. Na al dat proeven is duidelijk geworden dat er één recept voor mij onbetwist bovenaan staat. Simpel en snel gemaakt, dit beste tomatensoeprecept is made by Deeno, hieronder het recept.

Deeno's Tomatensoep – recept

Benodigheden (voor ± 1,2 liter soep):

- 1,2 liter water
- 90 gram tomatensoeppoeder (Knorr Professional)
- 390 gram verse tomaten of tomatenblokjes
- 140 gram tomatenpuree
- Kookroom (Blue Band)
- 300 gram half-om-half gehakt (vers van de slager)
- Verstegen gehaktkruiden
- Eventueel 1 ei
- 40 gram bladpeterselie

Bereidingswijze:

1. Breng in een soeppan 1,2 liter water zachtjes aan de kook.

2. Voeg al roerend 90 gram tomatensoeppoeder toe en laat de soep 15 minuten rustig doorkoken.
3. Snijd de verse tomaten in stukjes (of gebruik tomatenblokjes) en voeg deze toe aan de soep.
4. Voeg 140 gram tomatenpuree toe en roer goed door.
5. Maak de soep romiger door 4 eetlepels kookroom toe te voegen.
6. Pureer de soep glad met een staafmixer.

Soep gehaktballetjes

Meng de gehaktkruiden met 300 gram half-om-half gehakt. Gebruik eventueel 1 ei (volgens de aanwijzingen op de verpakking van de kruiden). Meng hier een handje fijngehakte bladpeterselie doorheen.

Omdat veel mensen graag veel gehaktballetjes in de soep willen, draai je hiervan een ruime hoeveelheid kleine gehaktballetjes.

De gehaktballetjes kunnen direct rauw in de soeppan. Laat de soep daarna minimaal 20 minuten zachtjes doorkoken, zodat de balletjes goed gaar worden en hun smaak afgeven aan de soep.

Vegetarisch?

In plaats van gehakt kan men macaroni of pastapennen door de soep doen, of eventueel een combinatie van beide.

Bereidingswijze met afbeeldingen:

Benodigdheden:



Breng in een soeppan 1,2 liter water zachtjes aan de kook en voeg al roerend 90 gram tomatensoeppoeder toe en laat 15 minuten rustig koken.



Snij de verse tomaten in stukjes (of gebruik tomatenblokjes) en voeg deze toe aan de soep , voeg 140 gram tomatenpuree toe en roer goed door.



Maak de soep romiger door 4 eetlepels kookroom toe te voegen.



Pureer de soep glad met een staafmixer.



Benodigdheden gehaktballetjes



Meng de gehaktkruiden met 300 gram half-om-half gehakt. Gebruik eventueel 1 ei (volgens de aanwijzingen op de verpakking van de kruiden). Meng hier een handje fijngehakte bladpeterselie doorheen.



In plaats van gehakt kan men macaroni of pastapennen door de soep doen, of eventueel een combinatie van beide.



Als de soep klaar is, maak het af met klein beetje romige druppels kookroom en losse blad peterselie, eet smakelijk



Tips/suggesties en je tomatensoep kook kunsten delen? www.marceldeen.nl