

## Tomaten roomsoep (vegetarisch)

---

Aantal Personen	100	10	4
Hoeveelheid	20	2, 5 liter	1 Liter
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 16 pakjes gepasseerde tomaten</li><li>• 30 blokjes groente bouillon (+ 10 voor eventuele smaak)</li><li>• 4 pakjes kruiden kaas (Boursin of vergelijkbaar)</li><li>• 4 flesjes kookroom</li><li>• 2 paprika</li><li>• 1 kg tomaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 pakjes</li><li>• 7 blokjes + 3</li><li>• 1 pakje</li><li>• 1 flesje</li><li>• ½ Paprika</li><li>• 3 tomaten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pakje</li><li>• 3 blokjes + 2</li><li>• ½ pakje</li><li>• Geen</li><li>• Geen</li><li>• 1 tomaat</li></ul>

### Gereedschap

- Staafmixer

### Bereiding

Paprika in kleine blokjes snijden. Pakjes gepasseerde tomaten en paprika in de pan met water aanvullen en 40 bouillonblokjes toevoegen en aan de kook brengen. Proeven en naar smaak groente bouillonblokjes toevoegen.

Tomaten in blokjes van 1 cm snijden. Tijdens het koken deze worden later toegevoegd.

Neem 2 liter uit de soeppan en voeg de tomaten toe aan de soep in de pan en zorg dat ze even mee koken (niet kapot laten koken)

In de 2 liter soep lossen we nu de Boursin op met de staafmixer. Als de soep kookt kan deze uit en worden de 2 liter door de soep geroerd en aangevuld met kookroom. Denk hierbij aan de smaak dat het geen melk soep wordt dus na elk flesje kookroom even proeven.

Voor het serveren de soep eventueel nog opwarmen maar niet meer laten koken.