

Italiaanse Tomatensoep

Aantal Personen	30	8
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 2 kg Tomaten• 4 Ui• 1 bol Knoflook• 200 gr Suiker• 4 pakjes Gepasseerde tomaten• 5 liter Groente bouillon (10 blokjes)• Olijf olie• 1 Potje Oregano• Vesre Basilicum• Vesre Tijm• Peper• Zout• chilipoeder	<ul style="list-style-type: none">• 1kg• 1 st• 1 teenje• 30 gr• Niet• 2 blokjes• Naar smaak• Naar smaak• Naar smaak• Naar smaak• Naar smaak• Naar smaak

Staaft mixer

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Vet een ovenschaal in met olijf olie. Snij de tomaten in vieren, maak de uien schoon en snij ze ook in vieren. Plet de knoflook tenen en doe tomaten, ui , knoflook en tijm in de ovenschaal en besprenkel het geheel met olijf olie. Zet het geheel in de oven en gril de tomaten 45 min to 60 min. Haal de tijm er weer uit en doe het geheel in een pan. Ga met de staaftmixer door de pan om alles klein te pureren. Doe er de gepasseerde tomaten bij en vul het aan met de groente bouillon. Verder kruiden met Oregano en Basilicum, Suiker, zout en peper. Eventueel meer groente bouillon blokken toevoegen voor de smaak als ook chilipoeder.