

Soepen



voor ± 4 personen



TOMATEN PAPRIKA SOEP

500 gr tomaten

2 paprika's

1 ui

1 handje verse basilicum

2 theelepels tijm

2 eetlepels balsamico azijn

6 eetlepels biologische olijfolie

200 ml water

snufje zout en peper

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de tomaten door midden en de paprika's ui in stukken. Verdeel de ui, de tomaten en de paprika over een ovenschaal en voeg de kruiden, de biologische olijfolie en balsamico azijn toe en zet de schaal ongeveer 45 minuten in de oven.

Haal de ovenschaal uit de oven en laat het afkoelen. Schep het mengsel in de blender en meng het tot het egaal is. Doe het mengsel daarna in een pan en doe er 200 ml water bij. Laat de soep zachtjes koken. Breng de soep eventueel op smaak met zout en peper.