



# Soepen

voor ± 2-3 personen



## VERSE TOMATENSOEP MET WORTEL EN TIJM

9 biologische rotatomen

1 biologische groentebouillonblokje

1 biologische wortel

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische ui

3 takjes verse tijm

2 teentjes biologische knoflook

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Spoel de tomaten onder stromend water schoon en snij deze in grove stukken. Maak dan de wortel, de knoflook en de ui schoon en snij deze ook in grove stukken. Pak een soeppan en verwarm de olijfolie. Voeg dan de wortel, de knoflook, de tijm en de ui toe en fruit dit even aan. Bewaar eventueel wat tijm als garnering. Los dan het bouillonblokje op in 500 ml warm water en voeg dit samen met de gesneden tomaten toe bij het uienmengsel. Maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout en breng dit aan de kook. Laat de soep ongeveer 15 minuten koken. Haal dan de pan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Serveer de soep in de kommen en garneer met wat verse tijm en vers gemalen peper.