

Tomatensoep met mascarpone

Ingrediënten voor 2 personen (halve liter soep)

1 ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel olijfolie
5 tomaten
5 zongedroogde tomaten (uit een potje)
400 milliliter water
1 eetlepel azijn
1 blokje bouillon (smaak: vlees of groenten)
halve bol mozzarella (uit een zakje)

Ingrediënten voor 10 personen (2,5 liter soep)

3 uien
3 tenen knoflook
2 eetlepels olijfolie
8 tomaten
10 zongedroogde tomaten (uit een potje)
2 pakken gezeefde tomaten (à 500 milliliter)
1500 milliliter water
2 eetlepels azijn
5 blokjes bouillon (smaak: vlees of groenten)
2 bollen mozzarella (uit een zakje)

1. Snipper de ui.
2. Pers de knoflook uit.
3. Snijd de tomaten in stukken.
4. Knip of snijd de gedroogde tomaten in stukjes.
5. Verhit de olijfolie in de soeppan.

6. Voeg de ui en de knoflook toe.
7. Bak de ui en knoflook gedurende ongeveer 5 minuten.
8. Voeg de tomaten en de gedroogde tomaatjes toe.
9. Maak je de grote pan soep: voeg de gezeefde tomaten toe.
10. Voeg water en azijn toe.
11. Voeg de bouillonblokjes toe.
12. Laat de soep 30 minuten doorkoken.
13. Pureer de soep met een staafmixer totdat de soep glad is.
14. Snijd de mozzarella in stukjes.
15. Serveer de soep in kommen en doe de mozzarella in de soep.
16. Smakelijk eten!