

Tomatensoep



Ingrediënten (goed voor ongeveer 6 kommen soep)

300 gram soepgroente (of 300 gram klein gesneden groente zoals prei, wortel, bladselderij en bloemkool)
1 blik polpa di pomodori (tomaten in blokjes, met puree)
1 blikje geconcentreerde tomatenpuree
1 l water
1 theelepel zout
1 eetlepel uienpoeder
1 eetlepel paprikapoeder mild
1 theelepel paprikapoeder pittig (of meer of minder naar smaak)
1 eetlepel gedroogde basilicum
1 eetlepel gedroogde peterselie
peper (klein beetje, naar smaak)

Meng alles in een pan, breng aan de kook (niet te hard, de tomatensaus kan aanbranden) en laat 20 minuten doorkoken.

Variatie: je kunt eventueel nog vermicelli toevoegen. Wij gebruiken af en toe glutenvrije macaroni in de soep, om het vullender te maken, maar hou er rekening mee dat maismacaroni uit elkaar valt als het te lang kookt (dan verdikt het dus alleen de soep - ook lekker)