

# Geroosterde tomatensoep, vol en zoet van smaak!

Geroosterde tomatensoep is lekker zoet van smaak door het roosteren en de gepofte knoflook.

Samen met de zoet-zure balsamico azijn een verfrissende combinatie.

Welke soort tomaten je gebruikt laat ik aan jou over, maar kies wel voor een zoetige smaakvolle tomaat.

Deze tomatensoep is heerlijk op een warme avond als lichte maaltijd maar ook koud voor bijvoorbeeld als voorgerechtje bij een BBQ of een feestje een zalige starter.

Voor: 4 borden

Bereidingstijd: 30 minuten

## Ingrediënten

- 1 kilo tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes verse rozemarijn (of 3 theelepels gedroogde rozemarijn)
- 2-3 takjes verse tijm (of 3 theelepels gedroogde tijm)
- 1 ui
- 20 ml balsamico azijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 300 ml water
- 1 theelepel zout

- Peper naar behoefte

## Bereiding geroosterde tomatensoep

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snij de tomaten in stukjes en verdeel deze over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Sprengel 2 eetlepels olijfolie over de tomatenstukjes en leg de rozemarijn, tijm en 2 teentjes knoflook tussen de tomatenstukjes.
4. Schuif de bakplaat in de oven en laat alles voor ongeveer 25 minuten roosteren.
5. Snij ondertussen de ui in hele kleine blokjes.
6. Verwarm een klein scheutje olijfolie in een pan en bak op laag vuur de blokjes ui. Voeg de balsamico azijn toe en laat dit alles voor nog ongeveer 3-4 minuten op heel laag vuur pruttelen.
7. Als de tomaten gegaard zijn in de oven, haal dan de takken van de rozemarijn en tijm er uit (meestal zijn de blaadjes inmiddels gedroogd en van het takje afgevallen. Blaadjes kunnen wel in de soep, de takjes zijn hard, deze zou ik weglaten.
8. Schenk alles bij de ui en pureer met een staafmixer.
9. Voeg ongeveer 300 ml water toe (of minder als je een dikke soep wilt).
10. Breng tenslotte de soep op smaak met wat zout en peper.

Heb je geen tijd en toch zin in tomatensoep, dan heb ik ook nog een snelle tomatensoep voor je.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)

143	9	1,4	2,4	10	4,6	0,5
-----	---	-----	-----	----	-----	-----