

# Tomaten soep, snelle versie

**Tomatensoep** is te maken met verse tomaten (heel lekker, maar niet altijd passend in mijn programma).

Op onderstaande manier een tomatensoep maken vraagt bijna net zoveel tijd als een blik soep open trekken en opwarmen, met 1 groot verschil... deze soep bestaat uit pure ingrediënten zonder toevoegingen en zonder suiker (ja want dat zit in vrijwel alle blikken en zakken soep). Kortom er is geen excuus om zelf een soep te maken.

Voor 4 koppen

Bereidingstijd: 10 minuten

## Ingrediënten

- 500 ml gezeefde tomaten (pak)
- 500 ml groentebouillon (van een blokje of poeder)
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook fijngehakt
- 1 eetlepel oregano
- 1 eetlepel tijm
- 1 eetlepel olijfolie

## Bereiding

Ui en knoflook langzaam fruiten in de olijfolie, niet bruin laten worden.

Gezeefde tomaten en bouillon erbij.

Vervolgens de kruiden.

Ong. 5 minuten langzaam doorwarmen.

Zet de staafmixer er even in om alles goed fijn te maken.



Je eenvoudige tomatensoep is klaar!