

Geroosterde tomatensoep met focaccia

Is er iets lekkerders dan zelfgemaakte tomatensoep? Deze is heerlijk romig en kun je met een lekker focaccia broodje ook gewoon als hoofdmaaltijd eten.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	45 minuten

Is er iets lekkerders dan zelfgemaakte tomatensoep? Deze is heerlijk romig en kun je met een lekker focaccia broodje ook gewoon als hoofdmaaltijd eten.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Leg de tomaten in een braadslee en schenk olijfolie en balsamico over de tomaten. Bestrooi met zout en peper en de suiker en leg de tenen knoflook er tussen. Zet de tomaten voor 25 minuten in de oven, ze mogen een bruin randje hebben.
2. Wrijf de tomaten door een roerzeef of pureer ze in de keukenmachine en zeef ze vervolgens boven een kom om de velletjes eruit te halen.
3. Verwarm de tomatenpuree met 200 ml water en breng op smaak met peper en zout.
4. Warm de focaccia in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking, snijd de focaccia in repen en bestrijk ze met tapenade.
5. Schenk de soep in kommen en schenk er een scheutje room in. Serveer met de repen focaccia.

TIPS

- Een snel en goed alternatief zijn onze San Marzano tomaten in blik
- Koud kun je deze soep ook eten

Ingrediënten

- 2 kilo rijpe tomaten
- 4 el olijfolie (Calabrië of Foggia)
- 2 el 7 jaar oude Balsamico
- 1 tl suiker
- 4 teentjes knoflook
- 1 afbak focaccia
- 100 gram olijventapenade
- 75 ml slagroom

accessoires