



SNELLE TOMATENSOEP

Voor- of tussengerecht voor 6 personen.

Ingrediënten:

- 1 pakje gezeefde tomaten
- 1 liter gevogeltebouillon
- 2 takjes dragon
- 1 takje tijm
- scheutje gembersiroop
- wat gehakte dragonblaadjes
- 1/8 liter slagroom
- peper en zout

Bereiden:

- 1)
Doe de tomatenpulp, de bouillon, tijm, dragon en gembersiroop in een stoomovenpan.
Kookstand: 120 graden / kooktijd: 15 minuten.
- 2)
Zet 6 wijnglazen in de serviesverwarmer of in een voorverwarmde oven op 70 graden.
- 3)
Klop de slagroom lobbijg en doe er een snufje zout in.
- 4)
Als de bouillon klaar is even proeven op peper en zout.
- 5)
Schenk de soep in de glazen en garneer deze met de lobbijg geklopte slagroom
- 6)
Strooi er wat van de gehakte dragonblaadjes op.