

Geroosterde tomatensoep



30 minuten



1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	429 Kcal
Koolhydraten	12.5 g
Eiwitten	23.8 g
Vet	27.2 g
Vezels	19.2 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle grissini oregano
- 1 tl PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- 150 g roma tomaten
- 50 g cherrytomaatjes
- 1 tl tomatenpuree
- ¼ rode ui
- ½ teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- Snufje gerookte paprikapoeder
- Versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de tomaten in kwarten, halveer de cherrytomaatjes en snijd de rode ui en knoflook grof. Verdeel de tomaten, ui en knoflook over de bakplaat. Besprenkel met 1 el olijfolie en breng op smaak met de versgemalen peper en het paprikapoeder. Meng goed door elkaar en zet voor circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit vervolgens de overige olijfolie in een soeppan en voeg de tomatenpuree toe. Schep na 1 minuut de tomaten, rode ui en knoflook in de pan. Voeg het bouillonpoeder en 100 ml water toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten koken en pureer vervolgens met een staafmixer tot een gladde soep. Serveer met de grissini oregano.