

Hollandse volle tomatensoep

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 150 g rundgehakt in soepballetjes
- 4,5 liter water
- 2 wortels in stukjes
- 1 flinke ui in stukjes
- 6 tomaten zonder zaadlijst in stukjes
- 1/3^e prei in ringetjes
- 2 runderbouillon blokjes
- Evt. kookroom
- Bieslook

Bereidingswijze:

Zet een pan water op met de stukjes tomaat, wortels en ui. Zet deze net onder water zodat ze gaar kunnen koken. Als dit eventjes opgestaan heeft ga je er een staafmixer doorheen halen om alles goed te pureren. Wanneer het een mooie gladde gelei is geworden voeg je de rest van het water toe, wat ongeveer een vier liter zal zijn. Voeg de runderbouillon, preiringen en gehaktballetjes toe. Zet de pan op een zachter vuur zodat dit lekker kan borrelen. Wanneer de gehaktballetjes boven komen zijn deze ook gaar en zou je eigenlijk de soep al kunnen gaan eten. Dit heeft vaak een kwartiertje tot twintig minuten nodig. Doe de soep in de soepkom en of bord en om deze te garneren kun je nog wat bieslook en eventueel een beetje kookroom boven op kunnen leggen.

Bereidingstijd:

30 min.

Keukentools: Kookpan, staafmixer / blender

Goed te combineren met: Brood