

Tomaten crème soep met rundvlees

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 5 tomaten gepureerd
- Tomaten frito half pakje
- Kookroom
- 3 braadlappen in stukjes
- 2 bouillonblokjes rund
- 1 prei in ringen
- Zout
- Peper

Bereidingswijze:

Deze soep is romig, heeft een volle en warme smaak. Pureer de tomaten nadat je de zaadlijsten hebt verwijderd. Doe dit in een soeppan samen met een half pakje tomaten frito en vul aan met 3,5 liter water. Voeg twee bouillonblokjes rund toe. Roer goed door en laat dit even opwarmen. Ondertussen ga je de runderlappen in kleine blokjes snijden en in een pan daarnaast eventjes aanbakken. Dit mag op een lager vuur omdat het vlees lekker mals mag blijven. Vervolgens laat je dit even opstaan en snij je de prei in ringen. Deze mogen samen met de rundvleesblokjes bijgevoegd worden. Wanneer de verhouding gepureerde tomaat en water goed is voeg je de kookroom toe. Mondjes maat, al roerende tot de soep een meer oranje kleur begint te krijgen. Dit betekent dat je tomaten crème aan het maken bent. Nu de soep een mooie romige uitstraling heeft voeg je de stukjes rundvlees toe en de preiringen. Roer dit goed door. Voor het opdienen kun je ervoor kiezen om nog wat kookroom bovenop de bordjes in de soep te leggen met wat verse bieslookringetjes om het af te maken.

Bereidingstijd:

30 min.

Keukentools: Soeppan 5 liter, staafmixer

Goed te combineren met: Brood