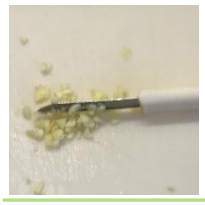
Tomatensoep klassiek

Wat heb je nodig

1 kg rijpe tomaten
1 dunne prei
1 ui
1 teentje knoflook
6 takjes selderij
500 ml water
1 bouillontablet
1 eetlepel olie
125 gram gehakt
1 snufje zout
1 snufje peper

Haal de kroontjes van de tomaten en was de tomaten.
Snijd de tomaten in vieren.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei heel goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.



Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.
Was de selderij en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de selderij in kleine stukjes.

Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan en bak dit al roerend 2 minuten.
Doe de prei erbij en bak dit al roerend nog 3 minuten.

Doe de tomaten ook in de pan en roer het door elkaar.
Laat dit 10 minuten bakken, roer het af en toe om.
Doe de selderij bij de tomaten en roer het er door.

Doe het water en de bouillontablet erbij.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 30 minuten zachtjes koken.
Maak van het gehakt met peper en zout soepballetjes.

Zet de kookplaat uit.
Pureer de soep met de staafmixer en doe de soep terug in de pan.
Zet de pan op de kookplaat op de laagste stand.
Doe de soepballetjes erbij en laat dit in 10 minuten gaar worden.