



Verse tomatensoep

Ingrediënten voor 4 personen

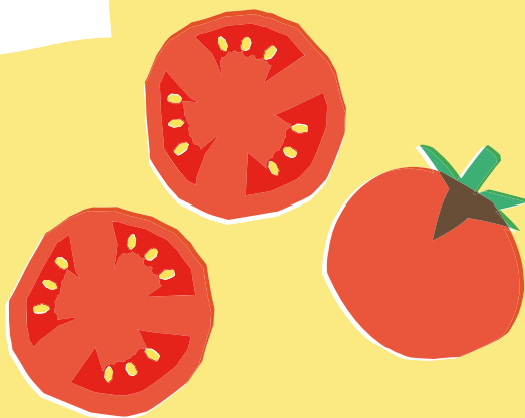
2 uien
750 gr tomaten
400 gr soepgroenten
1 blokje groentebouillon
70 gr tomatenpuree
100 ml melk
750 ml water
volkorenstokbrood naar keuze
peper en eventueel wat zout

Dit heb je verder nodig

kookpan
grote houten lepel
mes
snijplank en mes
weegschaal
staafmixer
oven op 180 graden

Zo maak je het klaar

1. Haal de buitenkant van de ui eraf en snij hem in stukken.
2. Was en snij de tomaten in stukken.
3. Zet de pan op middelhoog vuur met wat olie.
4. Doe de ui en de tomatenpuree erbij.
5. Laat dit 1 minuut opwarmen, je laat dan de uien 'glazig' worden.
6. Voeg daarna de tomaten, bouillon en het water toe.
7. Zorg dat het gaat koken en laat dit 10 minuten op middelhoog vuur staan.
8. In de tussentijd kun je de oven aanzetten op 180 graden. De oven moet eerst warm worden (voorverwarmen noem je dat).
9. Nu moet je alles in de pan mixen met de staafmixer.
10. Als de oven warm is, kun je het stokbrood afbakken als dat nodig is.
11. Doe de soepgroenten in de pan en laat alles nog 10 minuten zachtjes doorkoken met de deksel op de pan.
12. Breng op smaak met wat melk, peper en eventueel wat zout. Je kunt er ook wat meer bouillon bij doen voor extra smaak.
13. Klaar. Eet smakelijk!



Hyke van Bent, 't Hoogstraatje

Tip: Lekker om net voor het serveren van de soep wat pesto erdoorheen te roeren. Dat doen wij ook in ons restaurant ;)

Recept voor verse pesto, Puux Ingrediënten voor 4 personen

1 bakje basilicum
1 bakje peterselie
2 handjes walnoten
50 g Parmezaanse kaas of andere harde kaas
150 ml olijfolie

Dit heb je verder nodig
kaasrasp, maatbeker en staafmixer

Zo maak je het klaar

1. Pluk de basilicumblaadjes en snij de blaadjes en peterselie fijn. De takjes van de peterselie zijn gewoon eetbaar.
2. Voeg basilicum, peterselie, walnoten, knoflook en geraspte kaas en een deel olijfolie in een meetbeker of andere hoge beker.
3. Gebruik de staafmixer om alles fijn te malen.
4. Voeg meer olijfolie toe als je pesto nog te dik is.