

Ingrediënten (2 tot 4 personen)

- 1,5 kg rijpe tomaten
- 1 tot 2 teentjes knoflook
- 1 rode ui
- 2 theelepels zout
- 1 snufje chili vlokken
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 1 snufje zwarte peper
- 150 ml olijfolie (avocado olie wordt best duur)

Bereiden

Doe de tomaten in een schaal en doe hierbij de olijfolie en daarna de gepelde knoflook bollen, de rode ui en besprenkel met zout en het snufje chilivlokken en de basilicum. Tot slot een beetje zwarte peper naar smaak. Hussel dit allemaal goed door elkaar zodat de tomaten de kruiden goed kunnen opnemen. Laat heel even staan en doe het daarna in de airfryer en laat het op 200 graden in de airfryer klaar roosteren.

Doe de geroosterde tomaten in een blender en blend tot een mooie gladde soep. Doe de soep over in een soepkom en garneer met een blaadje basilicum.