



Ingrediënten (4 personen)

- 12 tomaten
- 1 bol knoflook
- 2 stukken gember
- 2 rode uien
- 1 rode peper
- 600 ml groentebouillon
- 1 blik kokosmelk 400ml
- 1 el azijn
- olijfolie
- zout en peper

Benodigheden

- Bakplaat
- Blender of staafmixer

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden (elektrisch).

Halveer de tomaten en leg ze op een bakplaat (gesneden kant naar boven). Voeg de bol knoflook (met schil) toe aan de bakplaat, samen met de gember (met schil). Strooi een snufje zout over het de bakplaat en besprenkel de tomaten, knoflook en gember met olijfolie. Rooster

20 minuten in de oven. Haal de bakplaat uit de oven en schuif de tomaten naar één kant van de bakplaat. Voeg de uien en de rode peper toe en rooster nog eens 15 minuten. Haal de bakplaat uit de oven, pel de schil van de gember en pers de knoflook uit de schil. Voeg de inhoud van de bakplaat toe aan de kom van een blender (of een pan, indien je een staafmixer gebruikt) en pureer. Zet de groentebouillon op in een pan en voeg alles uit de blender en de kokosmelk toe. Voeg tot slot de witte wijnazijn en een snufje peper toe en meng door.

Verdeel de soep over kommen, druppel er nog een beetje olijfolie overheen en serveer direct.

Tip: lekker met een sneetje geroosterd (zuurdesem)brood.