



Ingrediënten (4-6 personen)

- 1 eetlepel olijfolie
- 25 gram boter
- 1 ui, gesnipperd
- 900 gram rijpe (Roma)tomaten, in blokje
- 1 teen knoflook, in stukjes gesneden
- 7 deciliter kippen of groentebouillon
- 1/2 deciliter witte wijn
- 2 eetlepels zongedroogde tomatenpuree
- 2 eetlepels verse basilicum, gescheurd
- enkele blaadjes achterhouden ter garnering
- 1/5 deciliter slagroom
- zout en peper

Bereiden

Verhit de olie en de boter in een grote pan. Bak de ui in ongeveer 5 minuten zacht maar niet te bruin door regelmatig te roeren. Je moet er even bij blijven. Voeg dan de tomaat, de knoflook toe en roer het even goed door. Voeg dan pas de 6 deciliter bouillon, de witte wijn en de tomatenpuree toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer alles goed door en breng het **NET NIET** aan de kook. Zet dan onmiddellijk het vuur laag en laat met het deksel iets open op de pan alles 20 minuten heel zachtjes door sudderen. Gebruik als je vuur het niet goed aankan een ouderwetse vlamverdeler (Hema : sudderplaatje) Roer wel af en toe even om, want anders zullen er stukjes tomaat aan de bodem van je pan blijven zitten en dat wil je niet.

Pureer de soep samen met de basilicumblaadjes tot hij 'glad' is en wrijf hem daarna door een zeef, boven een schone pan. Voeg daarna de slagroom toe en warm de soep al roerende lekker door. Laat de soep absoluut niet koken. Controleer of de soep niet te dik gaat worden. Voeg dan iets van de achtergehouden bouillon toe. Breng weer op smaak met zout en peper. Serveer en garneer met basilicum blaadjes.

Tip: Je kunt de soep ook koud serveren. Dan is het Gazpacho soep. Zet deze wel 4 uur in de koelkast. Strooi er kleine stukjes komkommer op en een paar broodkruimels.

