

## Snel soeprecept

Soep kan altijd, zeker als het nog een beetje kil is buiten. En dan bedoel ik niet soep uit een pakje of zakje, nee, een lekkere snelle zelfgemaakte soep. Want daar zit ook een boel liefde in, en dat is nog het meest verwarmend. Dit is een receptje van mijn hand. Een soeprecept waar je naar hartenlust mee kunt variëren.

### Snelle gebonden tomatensoep

Je hebt nodig:

25 gram boter of een flinke (olijf)olie  
1 grote ui of 2 kleintjes, gesnipperd  
1 teentje knoflook gesnipperd naar keuze  
gedroogde of verse rozemarijn naar smaak  
2 kleine blikjes tomatenpuree  
30 gram bloem  
2,5 groentenbouillonblokjes (zonder smaakversterkers/gist)  
1,5 liter water  
versgemalen peper  
eventueel wat room

### Zo maak je de soep:

Smelt de boter of margarine in een ruime pan.

Fruit hierin de ui en eventueel de knoflook tot ze een beetje beginnen te kleuren.

Voeg de rozemarijn toe en laat even mee fruiten.

Roer er de tomatenpuree doorheen en laat ook dit even meebakken. Door de tomatenpuree even mee te bakken, wordt ze wat zachter van smaak.

Voeg de bloem toe en laat ook dit al roerend even verwarmen zodat het al een beetje gaart.

Verkruimel de bouillonblokjes erboven en weer roeren. Als het goed is lossen de blokjes al wat op.

Voeg een halve liter water toe en roer goed totdat alle klontjes eruit zijn. Gebruik eventueel een garde.

Voeg de rest van het water toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Even zachtjes laten doorkoken totdat de soep wat dikker is. Wel regelmatig even roeren.

Wil je soep dikker, voeg dan een papje van bloem losgeroerd met water toe.

Breng de soep op smaak met wat versgemalen peper.

Schenk er als de soep in de kom zit eventueel nog een lepel room bij.

## **Variëren maar**

- vervang de tomaten puree en de rozemarijn door kerrievoeder en je hebt een kerriesoepje
- met champignons of andere paddestoelen in plaats van de tomatenpuree heb een heerlijke paddestoelensoep
- houd je van wat meer pit, gebruik dan mosterd in plaats van de tomatenpuree en de rozemarijn.
- de rozemarijn kun je vervangen door verse basilicum of bieslook voor een wat frissere soep.

Zie hier, een snelle basissoep waar je vele kanten mee op kunt.

Eet smakelijk, Astrid