



Klassieke tomatensoep

Datum: 08-01-2018
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tomatensoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 4,5 takjes salie
- 3 takjes rozemarijn
- 1,5 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3,75 kg tomaten
- 225 ml rode wijn
- 750 ml water
- 3 eetl. gembersiroop
- 150 ml zure room

Gehaktballetjes:

- 500 g gehakt
- peper, zout en kruiden naar eigen inzicht
- 1 ei
- paneermeel

Bereidingswijze:

Tomatensoep:

Pel en snipper de ui. Pel de knoflook. Ris de bladeren van de salie en rozemarijn van hun stokjes en snijd ze fijn. Verhit een grote soeppan met een flinke scheut olijfolie. Fruit het uitje in de olie maar zorg dat het uitje niet bruin wordt. Pers er na circa een minuut de knoflook bij. Fruit deze even mee, samen met het gerookte paprikapoeder. Snijd ondertussen de tomaten in grove parten. Voeg deze toe aan de soeppan. Laat het geheel op hoog vuur een beetje pruttelen. De tomaten worden steeds zachter. Help de tomaten na een minuut of 3 een beetje om zacht te worden door rode wijn toe te voegen. Laat het zo circa 20 tot 30 minuten op laag vuur doorpruttelen zodat de tomaat de tijd heeft om alle smaken af te geven en het vocht dat uit de tomaat komt een beetje kan verdampen. Er komt automatisch veel vocht uit de tomaten. Mocht de soep toch te dik worden, voeg dan een beetje water toe. Je hoeft dus niet al het water te gebruiken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg ook een scheutje gembersiroop toe.

Gehaktballetjes:

Terwijl de soep pruttelt is het tijd om de gehaktballetjes te maken. Gebruik een vijzel om de beschuiten te verkrumelen tot paneermeel. Je kunt ook een theedoek gebruiken: leg de beschuiten in de theedoek, vouw de theedoek dicht en sla er mee op het aanrecht tot de beschuiten verkrumeld zijn. Meng het gehakt met peper, zout en een snufje nootmuskaat. Meng er ook een

eitje, scheutje olijfolie en het paneermeel doorheen. Draai balletjes van gelijke grootte. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg de balletjes toe aan het kokende water. Kook de soepballetjes circa 5 minuten. Giet ze daarna af.

Afwerking tomatensoep:

Pureer de soep met een staafmixer of blender. Als je niet van stukjes in je soep houdt kun je de soep zeven en daarna terug doen in de pan. Voeg de balletjes toe en laat de soep nog even goed doorwarmen. Breng de soep op smaak met de zure room en eventueel nog wat peper en zout.