

Geroosterde tomatensoep

Datum: 14-10-2019
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg tomaten
- 2 uien, in parten gesneden
- 1 of 2 knoflooktenen in zijn geheel
- 1 flinke eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetl. balsamico azijn
- flinke scheut olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 180 graden. Snij de grote tomaten door midden of in parten. Leg ze samen met de parten ui, knoflooktenen in 1 schaal waar alles in past. Bestrooi met peper, zout ,tijm, balsamico azijn en de olijfolie. Meng alles goed door elkaar en zet voor 30-45 (afhankelijk van rijpheid tomaten) minuten in de oven. Laat roosteren totdat tomaten en knoflook en uien zacht zijn geworden. Roer halverwege voorzichtig om. Haal uit de oven en laat afkoelen. Hevel over naar blender of pan en pureer met staafmixer of blender tot romige massa, proef en breng op smaak met eventueel peper en zout. Indien massa te dik is, water toevoegen. Breng op temperatuur en serveer warm.