

# Tomatensoep

## Ingrediënten

- 1,5 kilo rijpe tomaten
- 40 centiliter kippen- of groentebouillon
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 3 theelepels balsamicoazijn
- 3 theelepels suiker
- basilicumblaadjes
- zout, peper

## Werkwijze

1. Breng de tomaten in water aan de kook en ontvel ze; snijd ze in vieren. Doe ze samen met de bouillon in een grote pan en breng aan de kook. Laat tien minuten zachtjes doorkoken.
2. Voeg tomatenpuree, azijn, suiker en basilicum toe en zout en peper.
3. Maak de soep glad in de blender.