

Tomatensoep met pistolet (roux)

(1 persoon)

Keukenmateriaal

1	Steelpan
1	Maatbeker
1	Snijplankje
1	Pollepel
1	Garde
1	Eetlepel
1	Pannenkoek
1	Diep bord
1	Afvalbak
1	Bestekbord
1	Oven

Ingrediënten

10 gr	Margarine
10 gr	Bloem
35 gr	Tomatenpuree
250 ml	water
½	Bouillonblokje
25 gr	gehakt
½ el	Paneermeel
1 el	Ei
Snufje	Nootmuskaat
Snufje	Peper en zout
1	Afbak pistolet

Werkwijze

1. Verwarm je oven voor op 180 graden.
2. Doe je gehakt in een mengkom, met zout, peper, ei en nootmuskaat.
3. Paneermeel erbij en draai kleine balletjes van het gehakt.
4. Smelt de margarine in je steelpan op laag vuur en wacht totdat er kleine belletjes in komen. De boter mag niet verkleuren.
5. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak het 1 minuutje mee, blijf het mengsel continu roeren.
6. Voeg de bloem toe en meng het tot 1 gladde massa, blijf nog steeds roeren.
7. Haal je pan van het vuur zo gauw je bloemmengsel een soort bal wordt.
8. Voeg de helft van je water toe en meng met je garde tot een gladde massa. Zet het weer op je vuur en breng het aan de kook.
9. Voeg je bouillonblokje toe en de rest van het water toe en laat 20 minuutjes doorkoken.
10. Doe ondertussen je pistoletje in de oven, ongeveer 8 minuten.
11. Voeg na 10 minuutjes koken de balletjes aan je soep toe en kook die nog 10 minuten mee.
12. Voeg naar smaak wat peper en zout toe. Nogmaals goed doorroeren en doe de soep in je diepe bord.
13. Bovenop een beetje zure room, pistoletje uit de oven.
14. Klaar!

