Tomatensoep ( op basis van een roux) met pistolet

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | Keukenmaterialen |
| 25 gram margarine30 gram bloem100 gram tomatenpuree ( half blikje)500 ml water½ bouillontabletje100 ml room50 gram gehakt (zout, peper, paneermeel, ei, nootmuskaat)1 broodje/pistolet | SteelpanMaatbekerSnijplankjePollepelGardeEetlepelPannenlappenBordje / soepkom |

**Werkwijze:**

1. Draai de gehaktballetjes.
2. Smelt de margarine zachtjes in een steelpan en laat dit uit bruisen zonder te kleuren.
3. Voeg de tomatenpuree en laat deze 1 minuut mee bakken. Let op, je boter wordt nu dikker. Roer er met je pollepel doorheen en zorg ervoor dat het niet aanbrandt.
4. Voeg in één keer de bloem toe en roer het tot een gladde massa
5. Laat de roux garen terwijl je spatelt. ( De roux is gaar als er een bal ontstaat)
6. Haal de pan van het vuur en voeg de helft van het water toe.
7. Roer nu met een garde tot er een gladde massa ontstaat en breng het aan de kook.
8. Voeg het ½ bouillontabletje toe.
9. Voeg de rest van het water tot en laat het 20 minuten doorkoken.
10. Na ongeveer 10 minuten koken, voeg je de gehaktballetjes toe.
11. Breng ondertussen de soep op smaak met kruiden van je eigen keuze.
12. ***Indien nodig ( als je veel klontjes hebt), haal je de soep door een zeef en daarna breng je het weer aan de kook.***
13. Doe het vuur uit en roer de peterselie door de soep.
14. Doe de soep in een soepkom en doe er een beetje zure room op.

1. Dek de tafel. Maak je aanrecht schoon, voorspoelen etc. Eet smakelijk.