

Tomatensoep

Gebonden door middel van een roux

Ingrediënten voor 1 persoon

2 ½ dl water (250 cc)

½ bouillontablet

stukje ui

1 eetl. geconcentreerde tomatenpuree of ½ blikje tomatenpuree

15 gram margarine

15 gram bloem

laurierblad

kruidnagel

15 gram gehakt

scheutje koffiemelk

peper en zout

Werkwijze:

1. Schil de ui en snij de ui brunoise **Instructiekaart 89.**
2. Smelt de margarine in een kookpan.
3. De ui goudbruin bakken (fruiten) zonder deksel op de pan terwijl je goed roert met de houten lepel.
4. Voeg de tomatenpuree toe.
5. Voeg de bloem toe en met de houten lepel roeren tot een samenhangende bal is gevormd. (roux)
6. Al het water beetje voor beetje bij de roux doen.
water toevoegen – roux glad roeren – weer water toevoegen – weer roux glad roeren, steeds tussendoor glad roeren want anders krijg je klontjes.
7. Bouillontablet toevoegen.
8. Voeg laurierblad en kruidnagel toe.
9. Draai van het gehakt kleine gehaktballetje en voeg ze toe aan de soep.
10. Laat de soep 5 minuten doorkoken, deksel op de pan en de pit **KLEIN.**
11. Verwijder laurierblad en kruidnagel.
12. Maak de soep af met koffiemelk en proef of er wat peper en / of zout bij moet.
13. Dien de soep op in een soepbord of soepkom.