



Tomaten prei soep

Hier in huis is eigenlijk iedereen gek op tomatensoep. En dan het liefst een beetje zoetig en met balletjes natuurlijk!

Ik ben benieuwd of jullie deze tomatensoep ook zo lekker vinden!

Wat heb je nodig?

Voor 4 kommen soep

1 focaccia broodje (eventueel recept)

1 pak tomato fritto

1 eetlepel olijfolie

2 teentjes knoflook uitgeperst

2 preien in ringetjes gesneden

750 ml water

1 groente bouillonblokje

Klein scheutje ketjap

200 gram rundergehakt

zakje parmezaanse kaas

Hoe maak je het?

Bak de focaccia zoals het recept of zoals op de verpakking staat

Maak balletjes van de gehakt

Verhit in een (soep)pan de olijfolie.

Fruit hierin de knoflook eventjes aan, kijk uit dat hij niet aanbrandt

Voeg de prei toe en bak ongeveer 4 minuutjes mee

Voeg 750 ml water en de tomato frito toe

Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en breng alles tegen de kook aan

Voeg de gehaktballetjes toe en kook de soep ongeveer 5 minuten

Voeg eventueel een klein scheutje ketjap toe

Serveer met de focaccia

Geniet!