

Romige tomatensoep uit de snelkookpan

Ingrediënten

2 uien, gesnipperd
4 blikjes tomaten blokjes in sap
2 tafellepel suiker
1 tafellepel gedroogde oregano
1 cup kippenbouillon
Scheutje kookroom
Geraspte kaas (naar smaak)

Bereiding

Fruit de uien aan in de snelkookpan met wat arachideolie tot dat ze lichtbruin kleuren. Voeg de tomaatblokjes, bouillon, suiker en oregano toe en roer het geheel goed door. Sluit de snelkookpan en breng hem onder druk. Laat hem 7 minuten koken. Haal de druk van de pan af en pureer de soep met de staafmixer. Voeg de kookroom toe en roer nog even goed door.

Serveer de tomatensoep met geraspte kaas.

Eet smakelijk!

(recept van Marian)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

