

Tomatencappuccino met voorjaarskruiden

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

15 gram boter
300 gram rijpe tomaten in stukjes
1 sjalot fijngehakt
250 ml kippenbouillon
1 el gedroogde tomatentapenade
100 ml melk
100 ml slagroom
3 el verse bieslook
3 el verse peterselie



Bereiding:

Smelt de boter in een pan en smoor de tomaat met de sjalot afgedekt, zachtjes voor 5 minuten. Voeg de bouillon, tapenade en melk toe en laat de soep nog ca. 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

Klop de slagroom bijna stijf. Schep de soep in warme cappuccinokopjes en schep er een lepel slagroom op. Hak de kruiden fijn en strooi deze over de soep. Dien direct op.

Eet smakelijk!

(recept van Gini van Asperen)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl