

Tomatensoep uit de Magimix Cook Expert

Ingrediënten:

1 sjalot (in vieren)
1 knoflookteen (fijn gehakt of geperst)
Mespunt gerookt paprikapoeder
1 ½ eetlepel blaadjes verse tijm
1 eetlepel verse oregano
5-6 rijpe Roma tomaten (in vieren)
1 liter groentebouillon.
Stukje bospeen
peper



Bereiding:

Doe de sjalot, knoflook, paprikapoeder, tijm en oregano in de Cook Expert, tijd 3 minuten, stand 1a, 100 graden.

Voeg daarna de tomaten, bospeen en de groentebouillon toe, stel de Cook Expert in op Koken – roomsoep

Breng op smaak met peper.

Lekker met een sneetje speltbrood en gezouten boter

(recept van: Carla Baas)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl