

## TOMATENSOEP MET ALFABETPASTA

(voor 4 personen)

### Dit heb je nodig:

- 6 rijpe tomaten  
**Tip:** Je kan ook hele tomaten uit blik gebruiken (± 750 g)
- 1 ui
- 1 kleine rode paprika
- 2 bouillonblokjes
- 1 liter water
- 3 soeplepels tomatenpuree
- peper
- 1/2 koffielepel gedroogde basilicum
- 1 koffielepeltje suiker
- 150 g alfabetpasta
- een soeplepel vetstof



### Materiaal:

- een klein kookpannetje
- een soeppan
- een maatbeker
- een groentemesje
- een snijplank
- een keukenweegschaal
- bestek (2 soeplepels, 2 koffielepels)
- een staafmixer

### Bereiding :

1. Was de groenten en maak ze schoon.
2. Breng water aan de kook in een kleine kookpan.
3. Snij een kruis aan de onderkant van de verse tomaten.
4. Leg ze met een soeplepel in het kokende water.
5. Haal ze er na 1 à 2 minuten opnieuw uit met de soeplepel (het velletje moet losgekomen zijn) en laat ze voldoende afkoelen.
6. Snipper intussen de ui en de paprika fijn.
7. Ontvel de afgekoelde tomaten, gooi de velletjes weg en snij de tomaten in stukken.
8. Verhit een beetje vetstof in de soeppan en voeg er de stukjes ui en paprika aan toe.
9. Laat ze in 10 minuten onder af en toe roeren zacht worden.
10. Voeg de stukken tomaat toe en laat het geheel opnieuw 10 minuten sudderen.
11. Voeg dan water, bouillonblokjes, tomatenpuree, peper en suiker toe en laat de soep verder 15 minuten afgedekt sudderen.
12. Haal de soep van het vuur en pureer ze met een staafmixer.
13. Zet de soep opnieuw op het vuur en roer er de alfabetpasta door.
14. Wanneer de alfabetpasta gaar is, meng je er nog basilicum door en de soep is klaar.