**Klassieke tomatensoep**

Spoel de tomaten en snij ze in stukken. Pel en snipper de ui fijn. Snij het wit van de prei in ringen, het groen heb je niet nodig.

Schil de wortel en aardappel en snij ze in blokjes.

Fruit de ui glazig in wat olie of boter. Doe er de andere groenten bij en laat een paar minuten zacht stoven.

Voeg 1250ml kokend water toe en de bouillonblokjes. Maak een kruidentuiltje van een paar takjes tijm, enkele blaadjes laurier en peterseliestengels. Voeg dit toe aan de soep.

Kruid met peper en zout en laat een half uurtje zachtjes koken.

Neem het kruidentuiltje uit de soep en mix fijn. Breng ze weer aan de kook en voeg de tomatenpuree toe. Voeg de fijngesnipperde peterselieblaadjes toe.

Kruid indien nodig bij met peper en zout.

Smakelijk!

Tip: Heerlijk met zelfgemaakte korstjes of een scheutje room.

500g tomaten

1 aardappel

1 wortel

1 prei

1 ui

100g tomatenpuree

2 kippenbouillonblokjes

1 bussel peterselie

Tijm

Laurier

Boter of olie

Peper en zout