

TOMATENSOEP MET APPELEN

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	tomaten
500	gr	appelen
1	liter	kippenbouillon (is water en twee blokjes)
2	st	kruidnagels
0,5	dl	room

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Pel 500 gram tomaten (of neem een blik gepelde tomaten)

Schil 500 gram appelen, snij ze in vier snij het klokhuis weg.

Snij de tomaten en appels in stukjes.

Doe 1 liter kippen- of groentenbouillon in een pot, voeg de stukjes hierbij, leg 2 kruidnagels erin en laat ong.30 minuten zachtjes koken.

Steekneventueel de kruidnagels in een gepeld sjalotje dan kan het later makkelijk uitvissen.

Goed mixen met de mixer.

Voeg 0,5 dl room bij en breng op smaak.

Garnituur: schijfjes gebakken appel of
sla in fijne reepjes gesneden of
gehakte hard gekookte eieren

=====