

Soepie?

Hoezo moeilijk doen als het ook makkelijk kan? Met gezeefde tomaten uit karton, soepgroenten uit een zakje én een flinke hoop geraspte Old Amsterdam zet jij in een handomdraai een heerlijke tomatensoep op tafel.

Lilith (Henriëtte van Gasteren, 9-9-1964) vertelt over haar leven met woorden en gefotografeerde zelfportretten. In haar werk belicht ze al haar kanten. Op de eerste plaats voor zichzelf, want al haar foto's bij elkaar vormen haar dagboek. En op de tweede plaats om mensen na te laten denken over zaken die vanzelfsprekend lijken, maar het vaak niet zijn.

Ingrediënten

- 1 karton gezeefde tomaten (500 ml)*
- 1 zakje verse soepgroenten (400 gr)
- 1 Spaans pepertje
- 1 teentje knoflook
- 2-3 groentebouillonblokjes
- 3 eetlepels gedroogde bruschetta (bijvoorbeeld van Xenos)
- 1 scheutje gembersiroop
- Verse basilicum
- Soepballetjes van rundergehakt
- Old Amsterdam (geraspt)
- Eventueel crème fraîche

Bereiding

Giet de gezeefde tomaten in een soeppan, voeg nog 4-5 kartonnetjes water toe. Daarna de soepgroenten, het Spaanse pepertje, het teentje knoflook en de groentebouillonblokjes, bruschetta en gembersiroop toevoegen. Alles aan de kook brengen en even laten doorkoken. Vervolgens de soep mixen met een staafmixer. Soepballetjes (kant-en-klaar gekocht of zelf gedraaid) toevoegen. Circa 10 minuten laten koken tot de balletjes gaar zijn. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Voor het opdienen kun je nog een lepel crème fraîche toevoegen. Daaroverheen een paar blaadjes basilicum plus geraspte Old Amsterdam.

*Je kunt natuurlijk ook verse tomaten gebruiken. Dompel ze even in heet water en trek vervolgens de velletjes eraf.

Lilithlove.eu
Facebook.com/lilith.love



HEERLIJK
MET EEN
FLINKE HOOP
GERASPTE
OLD
AMSTERDAM

