Bijgerechten / Verenigde Staten

Geroosterde Tomaten-Knoflooksoep

Tomaten, ui en een hele bol knoflook worden geroosterd tot ze blaren vertonen en karamelranden vertonen, en vervolgens gemengd tot een dikke, steenrode soep die naar de nazomer smaakt, met basilicum en een scheutje room.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1800 g Pruimtomaatjes, in de lengte gehalveerd
- ☐ 1 hele rode paprika, zonder zaadjes en in vieren
- ☐ 60 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 4 takjes Verse tijm
- ☐ 12 blaadjes Verse basilicum
- ☐ 0 naar smaak Suiker (alleen als de tomaten scherp zijn)
- ☐ 300 g Gele uien, in dikke partjes gesneden
- ☐ 10 teentjes knoflook, ongepeld
- ☐ 10 g koosjer zout
- ☐ 750 ml Groentebouillon
- ☐ 10 ml Rode wijnazijn
- ☐ 120 ml Slagroom

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 220°C. Verdeel de tomaten (met de snijzijde naar boven), ui, paprika en knoflook over twee bakplaten met rand, besprenkel met olie, bestrooi met zout en stop de takjes tijm erin. Rooster 45-55 minuten, draai de pannen halverwege, tot de tomaten ingezakt zijn en zwartgeblakerd zijn en de knoflook zacht is.

02 Pers de knoflook uit de schil en gooi de schil en de tijmstelen weg. Schraap alles in een pan van 5 liter, giet een beetje van de bouillon in de hete pannen om de vastzittende sappen los te maken en voeg alles toe met de resterende bouillon en de basilicum. Laat 10 minuten sudderen om de smaken te laten samensmelten.

03 Meng tot een gladde massa met een staafmixer (of in batches in een geventileerde blender). Voor een zijdezachte soep drukt u door een zeef om de schil te verwijderen. Roer de azijn erdoor en proef: voeg alleen een snufje suiker toe als het scherp is, en pas het zout aan. Roer de room erdoor en verwarm zachtjes zonder te koken. Invriezen: invriezen voordat u room toevoegt (zuivel kan scheiden) - snel afkoelen, binnen 2 uur in de koelkast bewaren, tot 4 maanden invriezen en na het opwarmen room toevoegen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / roasted-tomato-soup