

## TOMAAT-BROODSOEP MET BASILICUM (pappa al pomodoro)

Toscaanse soep met goedkope ingrediënten – kan zowel warm als koud gegeten worden.

Benodigdheden : voor **4** personen

300	gr	Volkorenbrood of naar smaak - ongesneden
3	el	Olijfolie
1,5	kg	Rijpe tomaten
2	teentjes	Look
1	st	Rode ui (of een witte)
0,5	blikje	Tomatenconcentraat (doosje = 70 gram)
1	handje	BasilicumBLAADJES (+- 15 gram)
1	el	Olijfolie – extra
		Bakpapier

Bereidingstijd: 1505 minuten

### Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Snijd 300 gram brood naar smaak in plakken van 1 cm dikte.

Leg een bakpapier (of matje) op de ovenplaat en schik hierop het brood.

Besprenkel met 2 el olijfolie. Rooster nu 10 minuten. Keer halverweg.

Zet een ruime pot water op het vuur en breng aan de kook.

Ontdoe 1,5 kg tomaten van de kroontjes, kerf de onderkant een beetje in en leg ze 20 seconden in heet water. Laat ze dan schrikken in koud water.

Nu kan je ze eenvoudig pellen.

Snij ze doormidden en haal de zaadjes en zaadlijsten uit de tomaat. Bewaar ze;

Mix de pitjes en zaadlijsten goed door.

Snijd het tomatenvlees in grove stukken.

Snipper een 1 witte of rode ui en stoof samen met twee gesnipperde lookteentjes in wat olijfolie.

Na twee minuten giet het sap door een zeef bij de ui, samen met de tomatenstukjes.

Schep er nu nog een 0,5 blikje tomatenconcentraat (klein doosje) bij.

Laat 15 minuten pruttelen.

Breek nu het niet gekleurde geroosterde brood bij de soep en laat nog 5 minuten pruttelen.

Werk af met een handje gescheurde basilicumblaadjes.

=====