

# Tomatensoep

## Ingrediënten

Voor 4 personen.

- 150 gram prei (alleen het witte deel)
- 1 eetlepel olijfolie
- 8 tomaten (ontpit en in blokjes gesneden)
- 1 eetlepel basilicum
- 1 theelepel tijm
- 2 laurierblaadjes
- 750 ml bouillon (zonder toegevoegde suikers, verkrijgbaar bij de natuurwinkel)
- 1 eetlepel SteviJa Kristal<sup>®</sup> of SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 250 ml magere melk
- snufje zout naar smaak
- snufje peper naar smaak



## Bereiding

Snijd de prei in ringen. Verhit de olie op gemiddeld vuur en blancheer de prei circa 5 minuten.

Voeg de tomaten, basilicum, tijm en laurierblad toe en breng op temperatuur totdat de tomaten zacht zijn. Voeg de bouillon en het Kristal of de Zoetpoeder toe en roer goed doorelkaar.

Laat de soep met het deksel op de pan ongeveer 10 minuten koken en vervolgens iets afkoelen. Verwijder de laurier blaadjes en pureer de soep in een blender. Schenk de soep terug in de pan, voeg de melk toe en verwarm het geheel totdat de soep goed op temperatuur is.

Breng op smaak met zout en peper.