

RECEPT GROEP 3:

Yskoud drakenbloed

HEERLIJKE, EENVOUDIGE, KOUDE TOMATENSOEP

NODIG (VOOR 6 PERSONEN):

- 1 kilo rijpe tomaten of 2 blikken gepelde tomaten
- 1 sjalotje (voorgesneden, zodat het niet nodig is dat de kinderen dit doen)
- 1 teen knoflook
- 1 blokje groentebouillon
- Halve komkommer
- Bosje dille of dragon (gedroogd is ook prima)
- Lepel olijfolie
- Zout en peper
- ½ liter water
- Snijplank
- Mes
- Grote pan
- Spatel
- Knoflookpers
- Maatbeker (voor het water)
- Keukenmachine of staafmixer
- Kommetjes of bekertjes
- Soeplepel
- Schaar (voor de dille of dragon)
- Lepels
- Kookplaatje

WERKWIJZE

1. Was de **tomaten** en snijd ze in grote stukken.
2. Haal het velletje van het **teentje knoflook**.
3. Verwarm een **beetje olie** in een grote pan, doe de **gesnipperde sjalotjes** erbij.
4. Doe het teentje knoflook in een **knoflookpers** en doe de geperste knoflook bij de sjalotjes in de pan.
5. Laat zachtjes bakken en doe na ongeveer een minuutje de **tomaten**, het **bouillonblokje** en een **halve liter water** erbij.
6. Breng alles aan de kook en laat het ongeveer **drie minuten pruttelen**.
7. Laat de soep afkoelen en **pureer** hem met een **keukenmachine** of **staafmixer** tot hij mooi glad wordt. Proef een beetje van de soep en doe er wat **zout** en **peper** bij, tot hij smaakt zoals je wilt.
8. Schil de **komkommer**, snijd hem doormidden. Gebruik één helft. Haal het zachte midden eruit (lekker om zo op te eten!). Snijd daarna de komkommer in kleine blokjes.
9. Verdeel de komkommerblokjes over **kommetjes** of **bekertjes**. Schep de koude tomatensoep er overheen.
10. Knip of snijd de **dille** of **dragon** in kleine stukjes en strooi over de soep. **Eet smakelijk!**

TIP: Hoe korter je de tomaten kookt, des te frisser je soep smaakt!