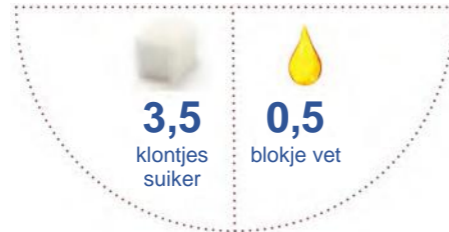


# Soep van zoete aardappelen en tomaten

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON



**VOORBEREIDING:** 25 minuten / **BEREIDING:** 35 minuten

## Ingrediënten voor 6 personen

400 g witte zoete aardappelen (indien verkrijgbaar)

75 cl ontvette runderbouillon

1 normale ui

15 g boter

3 normale, goed rijpe tomaten (of tomaten uit blik)

1 klein bosje verse koriander

Zout, versgemalen peper

**1.** Schil en was de zoete aardappelen, snij ze in schijfjes. Doe ze in een pan met de bouillon, breng aan de kook, bedek en laat 20 min. garen op een zacht vuur. Laat de zoete aardappelen uitlekken, maar bewaar de bouillon.

**2.** Terwijl de zoete aardappelen aan het koken zijn, pelt u de tomaten nadat u ze enkele seconden in kokend water hebt gelegd. Verwijder de pitjes en hak ze grof.

**3.** Hak de ui fijn. Laat de ui op laag vuur gedurende 10 minuten glazig worden in de boter, voeg er de tomaten aan toe en laat alles gedurende 5 minuten smelten. Giet dit mengsel in de kom van de keukenrobot of in een blender, voeg er de zoete aardappelen aan toe en mix tot een fijne puree. Leng aan met de bouillon tot u de gewenste consistentie bereikt, giet daarna alles in een kookpot. Voeg peper en indien nodig extra zout toe en warm zachtjes op. Hak de koriander grof en strooi in de soep net voor het opdienen.

## TIP VAN DE CHEF

Deze Braziliaanse soep zal u verrassen met haar fijne smaak. U kunt een bouillonblokje gebruiken. De voorkeur gaat uit naar de witte zoete aardappel omdat hij iets minder zoet is dan de oranje zoete aardappel. De koriander is geen must, maar geeft de soep een nog fijnere smaak.

