1A+1B Vegetarian

# Soep van geroosterde tomaatjes

Bereidingstijd
65 minuten

Porties
Voor 1 persoon

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Leg de tomaten met opengesneden kant naar boven samen met de knoflook op een stuk bakpapier op de bakplaat. Besprenkel met de olijfolie en strooi er wat peper en zout over. Laat dit circa 1 uur bakken. Meng de tomaten en de inhoud van het teentje knoflook (pers deze uit) samen met de bouillon en de basilicum. Pureer met de staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Desgewenst kun je de soep nog even verwarmen.

## Ingrediënten

- [ ] 200 g (Roma) tomaten, gehalveerd
- [ ] 200 ml kippenbouillon
- [ ] 1 teentje knoflook, niet gepeld
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Paar blaadjes basilicum
- [ ] Zout
- [ ] Peper

## Voedingswaarden per persoon

| | |
|---|---|
| Energie | **148 kcal** |
| Koolhydraten | **7 g** |
| Vet | **11 g** |
| Eiwit | **2 g** |