

# TOMATENSOEP – ZOETE AARDAPPEL

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

800g tomatenblokjes in blik

1 zoete aardappel

1 ui

1 teentje knoflook

Peterselie

125 ml room

500 ml vetarme kippenbouillon

Olijfolie

Peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

Pel en snipper de ui en de knoflook. Schil de zoete aardappel en snij in stukjes. Stoof de groenten aan met een beetje olijfolie.

Voeg de tomaten en de bouillon toe, breng aan de kook. Laat 20 minuten pruttelen tot de zoete aardappel gaar is – die bindt de soep en verzacht de tomatensmaak.

Mix de soep fijn, kruid met peterselie, peper en zout.

Recept van Infraligne Diest, met dank aan Elke!

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

387 Kcal

**SMAKELIJK!**