

TOMATENROOMSOEP MET BALLETTJES

Ingredienten:

- Knolselder
- Wit van 3 preien
- 2 wortelen
- 4 à 5 uien
- Tomatenblokjes (in doos)
- 3 lit bouillon
- Room
- 2 eierdooiers
- Gehakt
- Suiker

Bereiding :

Was en snij de groenten grof.

Stoof ze aan in een weinig boter.

Voeg er de tomaten en de bouillon aan toe.

Breng aan de kook en laat een half uur gaarkoken.

Mix zeer fijn en kruik met peper en zout en eventueel een snufje suiker om de zure smaak weg te nemen.

Klop de melk met de eierdooiers en meng stilaan al roerend onder de soep.

Je kan afwerken met een geutje cognac of port.

Bestrooi met peterselie of wat basilicum.

Niet meer laten koken.

Smakelijk eten!

Kookclub 't Lef
www.tlef.be