

Zoete aardappelsoep met tomaat en kruidenroomkaas



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

- 1 grote zoete aardappel
- 6 tomaten
- 2 uien
- 3 tenen knoflook
- 1 rode peper
- 1 wortel
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 el kruidenroomkaas
- 2 tabletten groentebouillon
- 750 ml water

Stap 2 | Groente snijden

Begin met het snijden van de ui en knoflook. Dit mag gerust een beetje grof, tenslotte gaan we de soep aan het einde pureren. Neem een ruime soeppan, schenk een scheutje olijfolie in de pan en fruit hierin de ui samen met de knoflook. Ondertussen snijd je de zoete aardappel in stukken en de tomaat in partjes. Ook de rode peper snijd je vast fijn, met pit én zaadlijst als je van pittig houdt, zonder als je de soep iets milder wilt houden.



Stap 3 | Alles in 1 pan

Zodra de ui glazig is voeg je de wortel en rode peper toe. Bak even al roerend door, voordat je ook de zoete aardappel toevoegt. Hak de verse basilicum grof en doe ook dit samen met de tomatenpuree in de pan. Bak dit al roerend 2 tot 3 minuten door. Als laatste schenk je het water bij de groenten en voeg je de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook en laat 15 tot 20 minuten zachtjes doorkoken.



Stap 4 | Pureren en garneren

Pureer de soep met de staafmixer zodra de groenten gaar zijn. Voeg de kruidenroomkaas toe, roer dit door de soep tot de roomkaas opgelost is. Wij gebruikten 2 eetlepels, uiteraard kan dit meer of minder. Net welke smaak je wenst. Proef de zoete aardappelsoep en breng eventueel nog op smaak met zout en peper.

