

Pittige tomatensoep met zoete aardappel

Bereidingswijze:

- Schil de zoete aardappels en snijd de aardappels in blokjes.
- Verhit in een pan de olijfolie en bak de ui, knoflook en rode peper.
- Voeg na 2-3 minuten de zoete aardappel, de tomatenblokjes en de kippenbouillon toe.
- Breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en kook de soep ongeveer 15 minuten totdat de zoete aardappel zacht is.
- Pureer de soep met een staafmixer.
- Roer tot slot de room door de soep of geef deze er apart bij.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 2 zoete aardappelen
- 2 gesnipperde rode uien
- 3 teentjes knoflook fijngesnipperd
- 1 rode peper fijngesneden
- 500 ml kippenbouillon
- 2 blikken tomatenblokjes (400
- scheutje kookroom