

DE VRIJHEIDSSOEP VAN NICK TOET

Tomatensoep met miso en bosui

Voor 6 personen

- 2 el zonnebloemolie
- 2 preien, gewassen en in halve ringen
- 3 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 el Koreaanse chilivlokken (gochugaru) of 1/2 el chilivlokken
- 1/2 tl gedroogde oregano
- 2 el misopasta
- 3/4 tl komijnpoeder
- 800 gr tomaten uit blik
- 400 ml kokosmelk
- 1 groentebouillonblokje
- 100 gr kapucijners
- 100 gr doperwten uit de vriezer
- Zout en peper naar smaak
- 2 el olijfolie
- 3 bosuien, in fijne dunne ringen
- 2 eieren, geklutst (optioneel)



DE VRIJHEIDSSOEP VAN NICK TOET

Tomatensoep met miso en bosui



Bereiding

1. Besprenkel de soeppan met een beetje zonnebloemolie en gooi je gesnipperde uien erbij, bak je uien glazig. Doe nu je gehakte knoflook erbij en bak 1 minuut mee. Doe vervolgens de gesneden prei erbij en laat 4 minuten op laag vuur meebakken totdat ze zacht zijn.
2. Voeg de gerookte paprikapoeder, komijnpoeder, (Koreaanse) chilivlokken, oregano en 2 eetlepels miso toe en bak een halve minuut mee. Stop hierna de tomaten uit blik erbij, samen met je kokosmelk en het bouillonblokje. Maak de tomaten kleiner met je spatel.
3. Laat alles aan de kook komen. Draai het vuur dan meteen laag, zodat alles zachtjes blijft pruttelen. Laat 3 minuten staan.
4. Haal je pan van het vuur en pureer het geheel met een staafmixer. Eitje erbij? Zet dan een bakpan op het fornuis met 1 eetlepel olie en bak van de eieren een mooi omeletje. Omelet klaar? Rol 'm op en snij er mooie reepjes van. Bewaar ze voor je garnituur.
5. Doe de kapucijners en doperwtten bij je soep en laat warm worden. Snij wat bosuien in fijne ringen. Breng, indien nodig, op smaak met zout en peper. SOEP KLAAR! Gooi wat in een bakkie en doe er wat olijfolie op met je gesneden bosuien en omeletreepjes.

Keukenspullen

Soeppan, bakpan/koekenpan, staafmixer