

NIET WIET WEL NEL Soep met luf

TOMATENSOEP MET KAASKOEKJES EN LETTERTJES

Ingrediënten:

- 2 kilo soeptomaten (12-14 stuks)
- Peterselie
- Basilicum
- 3 bouillonblokken
- Half blikje tomatenpuree
- 350 gram gehakt
- een beetje bloem in een diep bord of kommetje
- Lettervermicelli
- Peper en zout

Bereiding:

1. Was de tomaten en snij ze in vieren.
2. Doe alle stukken in een soeppan en giet er een klein scheutje water bij.
3. Voeg wat zout toe
4. Breng de tomaten aan de kook en laat ze 15 minuten doorkoken op niet al te hoog vuur.
5. Pureer de soep en doe ze door een zeef.
6. Voeg aan de tomaten wat tomatenpuree toe en de bouillonblokken.
7. Ook de peterselie en basilicum erbij doen.
8. Op smaak brengen met peper en zout.
9. Rol balletjes van het gehakt en rol ze door de bloem. Schud ze goed af.
10. Doe de balletjes bij de tomatensoep en laat koken tot de balletjes gaar zijn.
11. Maak op een plankje lieve woordjes van de lettervermicelli. Doe deze woordjes bij de soep en laat koken tot de vermicelli gaar is.

Voor de kaaskoekjes:

1. Leg op een bakplaat een groot vel aluminiumfolie.
2. Leg hierop kleine hoopjes gemalen kaas.
(Voor de vleesliefhebbers kan je de gemalen kaas mengen met dunne sliertjes hesp)
3. Duw de hoopjes een beetje plat in een hartvorm.
4. Let erop dat de kaasslierten (en hesp) niet van mekaar raken. Het moet een beetje een warrig hoopje blijven binnenin de hartvorm, zodat de koekjes niet breken.
5. Om mooie hartjes te krijgen kan je eventueel bakringetjes in hartvorm gebruiken of hartvormpjes knutselen in zilverpapier. Let er na het bakken dan wel op dat je de koekjes zéér voorzichtig uit de vormpjes haalt, want ze zijn uiterst breekbaar.
6. Als je een bakplaat vol hartvormige kaashoopjes hebt liggen, zet je die in de oven en bak je kort onder de grill. Blijf in de buurt, de koekjes zijn erg snel klaar.
7. Als de kaas gesmolten is en lichtjes bruin ziet, haal je de bakplaat uit de oven. Peuter de koekjes los van het zilverpapier (en de vormpjes).
8. Schenk de tomatensoep in grote, diepe borden en leg er net voor het opdienen een kaaskoekje op. Het blijft drijven en is mooi om te zien! Oh, ja, en lekker natuurlijk!!!

