

Tomatensoep met Peterselieroom

8 personen

- 1½ kg tomaten 2 wortelen 3 bloemaardappelen
- 3 stengels selder 1 grote el tomatenconcentraat
- 1 ui 1 takje tijm 1 blaadje laurier
- 1 tl paprikapoeder ½ tl cayennepeper 1 el suiker 1 klontje boter
- peper en zout
- 1½ l kippenbouillon

voor de balletjes

- 250 g gehakt 1 ei 3 el paneermeel
- 1 sjalot 1 takje tijm 1 blaadje laurier

- 1 snuifje nootmuskaat

voor de peterselieroom

- 200 ml room
- 1 bot platte peterselie
- peper en zout
- **Voor de tomatensoep:** Was de wortelen, tomaten en selder. Pel de ui. Schil de wortelen en selder. Snij de uien, wortelen en selder in stukjes. Verwijder het kroontje uit de tomaten en snij in partjes. Schil de aardappelen en snij ook die in stukjes.
- Stoof de ui aan in een klontje boter. Voeg de wortelen, aardappelen en selder toe en stoof verder aan. Voeg daarna de tomaat toe en stoof kort aan.
- Voeg de tomatenpuree, tijm, laurier en suiker toe. Voeg eventueel wat cayennepeper en paprikapoeder toe. Blus met de kippenfond en laat 20 minuten pruttelen onder deksel.
- Begin ondertussen aan **de balletjes:** meng het gehakt met het ei en het paneermeel. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en meng alles goed onder elkaar.
- Snij een sjalotje fijn en meng onder het gehakt. Maak er kleine balletjes van en kook ze gaar in water met een takje tijm en een blaadje laurier. **TIP:** De balletjes zijn gaar, wanneer ze boven drijven.
- Maak nu **de peterselieroom:** leg de peterselie zo'n 2 minuten in kokend water en schrik daarna dadelijk in koud water. Cutter of mix de peterselie fijn, voeg eventueel wat room toe indien te droog en kruid met peper en zout.
- Klop de room lobbig en voeg de fijngemalen peterselie toe. Meng goed onder elkaar.
- Mix de groenten tot soep, zeef ze eventueel door, smaak eventueel nog af en serveer ze met de balletjes in een diep bord. Werk af met de peterselieroom. Smakelijk!