

Appeltjes tomaat honingsoep

5 personen

1 rode ui

1 teentje knoflook

1 rode appel

boter

1 klein blikje tomatenpuree 70 gr

kippenbouillon 2 blokjes

4 koffielepels honing

tomatenblokjes in blik 400 gr,

Bereiding

Pel de ui en de look, en snijdt ze, snij de appel in 4 en verwijder het klokhuis,

Stoof even op in de boter, niet kleuren, dan voeg je de tomatenpuree toe en laat even mee stoven,

Voeg water, bouillonblokjes en tomatenblokjes toe en laat een 20 min sudderen,

De soep glad mixen

Afsmaken met wat verse thijm, oregano, paprikapoeder en pezo indien nodig, en voeg de honing toe,

Dit allemaal op het laatste,

Opdienen,