

# Heldere tomatensoep

## Ingrediënten 8 personen

- 3 l groentebouillon
- 100 g zongedroogde tomaten (op olie)
- 10 tomaten
- 80 g tomatenpuree (geconcentreerd)
- 6 eieren
- 1/2 bussel basilicum
- 1/2 bussel oregano
- peper
- zout

## bereiding

- Breng een pot water aan de kook om de tomaten te ontvellen (emonderen). Spoel de tomaten en snij een kruisje in de top van elke vrucht. Dompel de tomaten 12 tot 15 tellen lang onder in het kokende water. Spoel ze onmiddellijk met koud water.
- Nu kan je gemakkelijk de schil verwijderen. Verzamel de schillen in een ruime mengschaal.
- Snij de tomaten in kwartjes en verwijder de waterige zaadlijsten. Doe de zaadlijsten bij de tomatenschillen. Dat 'afval' komt straks nog van pas, want er zit veel smaak in.
- Verzamel de partjes tomatenvlees in een schaal en zet ze even aan de kant.
- Laat de zongedroogde tomaatjes uitlekken en doe ze bij de schillen en de zaadlijsten. Voeg ook de geconcentreerde tomatenpuree toe.
- Breek de eieren en giet het eiwit bij het tomatenmengsel. De dooiers gebruiken we niet. (*Tip: De dooiers kan je bijhouden en gebruiken voor een andere bereiding. Een sabayon of puree misschien?*)
- Kruid het tomatenmengsel met een snuif zout en wat peper van de molen.
- Spoel de verse kruiden (basilicum en oregano) en leg een deel van de basilicumblaadjes opzij. De rest van de kruiden voeg je bij het tomatenmengsel.
- Mix alles tot een fijn papje. Het kan allemaal wat bizar lijken, maar je bent goed bezig.
- Breng de groentebouillon aan de kook in een ruime stoofpot of soepketel.
- Giet de tomatenmix met eiwit in de kokende bouillon. De eiwitten zullen stollen en alle brokjes en onzuiverheden in de bouillon 'vangen'.
- Zet het vuur wat zachter en laat de bouillon zo'n 30 minuten pruttelen. Je zal een soort van bruisend vulkaantje zien in de kookpot. Dat zijn de eiwitten die hun werk doen.
- Neem er de partjes tomatenvlees bij en snij ze in piepkleine blokjes (brunoise).
- Neem er de rest van de verse basilicum bij, rol de blaadjes op tot een sigaar en snipper het in heel fijne reepjes.
- Zodra de consommé voldoende lang gekookt heeft, is de tijd aangebroken om hem te zeven. Gebruik daar een neteldoek voor (een grof geweven katoenen keukendoek) of een propere keukenhanddoek die je een nachtje hebt laten weken in ruim water. (Het weken moet ervoor zorgen dat resten van geperfumeerd wasmiddel uit het weefsel verdwijnen. Het is niet de bedoeling dat je consommé onverwacht een zeepsmaakje krijgt.)
- Neem een grote zeef en drapeer daarin het neteldoek of de keukenhanddoek. Plaats de zeef boven een ruime kookpot. Giet de soep in delen door de zeef en vang de heldere bouillon op in de pot. De gestolde eiwitten en alle brokjes die in de zeef achterblijven, gooi je weg.
- Verhit de heldere bouillon.
- Giet de blokjes tomatenvlees en de gesnipperde basilicum in een grote soepterrine.
- Schenk er de hete tomatenconsommé over.
- Je kan deze consommé ook in kleine porties en ijskoud serveren, bijvoorbeeld als aperitiefhapje.