



# Tomatensoep

## Voorbeeldfoto:



## Dit heb je nodig:

- kleine ui of halve ui, 1 stengel selder, 1 wortel, kleine aardappel, doosje gezeefde tomaten, bouillonblokje, 500 ml warm water, olijfolie
- Dunschiller, mesje, snijplank, pot met deksel, vuur, soepmixer, afvalpotje, soepkommetjes, lepels, houten lepel, maatbeker, onderzetter



## Werkplan:

**Stap 1:** Was je handen met zeep. Leg alle ingrediënten en materiaal klaar.

**Stap 2:**  
**schil** de aardappel met de dunschiller. **Snijd** hem in kleine stukjes met het mesje.  
**Pel** de ui en **snijd** een halve ui in stukken.  
**Schil** de wortel en selder, en **snijd** deze in stukjes.

TIP: **Hou** je vingers als een klauw. Zo kan je er niet in snijden!



**Stap 3:**

**Zet** het vuur aan en **smelt** wat boter in een grote kookpot.

**Bak** hierin de stukjes ui en roer met een houten lepel tot ze er glazig uit zien.

(= *doorschijnend*) . Niet laten bruin worden!

**Stap 4:**

**Voeg** nu de wortel, selder en aardappel toe, en laat even meestoven.

**Voeg** een doosje gezeefde tomaten toe.

**Doe** er ook het warm water en het bouillonblokje bij.

**Zet** het deksel op de pot en **laat** 10 minuten koken. **Doe** intussen al een deel van de afwas. (afwaswater niet laten lopen!)

**Stap 5:** Vraag nu even een juf of meester! Zet het vuur uit. Neem de pot van het vuur en zet op een onderzetter. Mix de soep even door met de soepmixer. Houd deze steeds op de bodem van de kom!

**Stap 6:** **Verdeel** de soep met de pollepel over de kommetjes. **Kruid** indien nodig met peper en zout. Smakelijk!

**Nog even dit:**

- ✓ Je ziet het, soep maken is makkelijk, en gezond! Ideaal voor de koude winterse dagen.
- ✓ Voor soep kan je ontzettend veel groenten gebruiken.  
Experimenteren maar. De aardappel zorgt voor een wat dikkere soep.