



Tomatenkaassoep met kiprollade Philadelphia



10 personen



Ingrediënten

- 25 g boter
- 450 g ui
- 50 g bloem
- 750 g gepelde tomaten
- 1.5 l gevogeltebouillon
- 100 g smeerkaas
- Peper & zout
- 100 g kiprollade Philadelphia

Bereiding

Smelt de boter en voeg er de gesneden ui aan toe en sueer tot ze glazig zijn. Voeg de bloem toe en laat deze even drogen.

Voeg er de gepelde tomaten en de gevogeltebouillon aan toe en kook deze ± 10 minuten door.

Mix de soep en voeg de smeerkaas erbij, mix nog een keer door tot de kaas goed is vermengd. Kruid de soep af met peper en zout.

Giet in een bord of een kom en garneer met een plakje kiprollade Philadelphia. Werk eventueel af met gehakte peterselie of een takje dragon.

Meer lekkere recepten op Volys.be!