



# SAMENSOEP

*Deze Samensoep eet je met elkaar.  
Want wie samen eet, deelt meer  
dan soep alleen.*

[www.weektegeneenzaamheid.nl](http://www.weektegeneenzaamheid.nl)

## INGREDIËNTEN

- 1 liter Water
- 1 klein blikje Tomatenpuree
- 4 Gehakte tomaten
- 1 teentje Knoflook
- 2 Laurier
- 2 Witte ui
- 2 stengels Bleekselderij
- 1 tablet Groentebouillon
- 2 eetlepels Italiaanse kruiden
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel gedroogde thijm

## BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de uien en bleekselderij fijn en zet aan in olijfolie
- Voeg hier de puree aan toe en de gehakte tomaat samen met de gedroogde kruiden, laurier, en knoflook
- Voeg het water toe en de bouillontablet en breng aan de kook
- Verwijder de laurier en staafmix de soep tot een mooie gladde massa.
- Breng de soep op smaak en bind eventueel licht af met wat blanke roux.

**Bereidingstijd: 20 min**  
**Aantal personen: 4 personen**

*Soeprecept van Ralph van Dongen  
& Pascal Vogelaars, Restaurant Carpe Diem*

*Sinds 1908 solidair*



KRUISVERENIGING  
West - Brabant

surplus



Ontmoetingshuis 't Steeple

SAMEN  
LEREN  
IN DE  
WIJK



Gemeente  
Halderberge