

Pittige Tomatensoep

Ingrediënten

- 4 tomaten
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 1 grote ui
- 1 eetlepel olijfolie
- ½ theelepel komijn
- ½ theelepel ketoembar (gemalen koriander)
- 250 gram gehakt
- Zout, peper
- Cayennepeper
- 5 groente bouillontabletten
- 1 blik tomatenblokjes
- Sambal
- Zakje bieslook (10 gram)
- 150 gram dessertrijst



Vorbereiding

Tomaten inkruisen, onderdompelen in kokend water en ontvellen. Tomaten in vieren snijden, zaadjes verwijderen en vruchtvlees in blokjes snijden. Paprika schoonmaken en in blokjes snijden. Knoflook en ui pellen en snipperen. In pan olie verhitten, ui en knoflook ca. 2 minuten fruiten met komijn en koriander. Mengsel op bord laten afkoelen.

Maak intussen kleine gehaktballetjes; gehakt op smaak brengen met zout, peper en cayennepeper. Draai kleine balletjes van het gehakt.

Bereiden

Breng in een soeppan 2 liter water aan de kook. Verkruiemel de bouillontabletten boven de pan. Gehaktballetjes in bouillon laten glijden. Zet het vuur lager, zodat bouillon net een beetje pruttelt. Voeg na ongeveer 5 minuten de inhoud van blik tomatenblokjes, verse tomaat, paprika en uimengsel toe. Rijst erdoor roeren en in ca. 10 minuten zacht laten worden. Breng de soep op smaak met zout en sambal. Bieslook erboven fijn knippen. Lekker met warm stokbrood en kruidenboter.