

## **DUBBEL GETROKKEN HELDERE TOMATENBOUILLON MET BASILICUM EN TOMAAT**

12 personen:

### **INGREDIENTEN:**

- 3 liter sterke runderbouillon
- 450 gr tartaar
- 90 gr ui
- 90 gr bleekselderij
- 90 gr  
prei
- 1800 gr rijpe tomaten
- 3 laurierblad
- 1 ½ takje rozemarijn
- 6 jeneverbessen
- 1 ½ teen knoflook
- 3 dl eiwit
- 3 kleine blikjes  
tomatenpuree zout,  
peper en suiker



### **GARNERING:**

- 3 ontvelde tomaten in ruitjes
- gesneden fijngesneden basilicum

### **BEREIDING:**

Snijd de gewassen groenten en tomaten in kleine stukjes. Vermeng met de tartaar, eiwit, tomatenpuree en kruiden. Voeg de koude bouillon toe en laat de soep, onder voortdurend

roeren, aan de kook komen. Dan niet meer roeren en ongeveer 1 uur zachtjes laten trekken tot de bovendrijvende massa(chapeau) wil gaan zinken. De soep voorzichtig door een doek passeren en op smaak brengen met zout en peper. De basilicum à la minute (i.v.m. verkleuren) in zo fijn mogelijke chiffonade snijden.

### **PRESENTATIE:**

De hete soep over voorverwarmde diepe borden verdelen en garneren met de basilicumchiffonade en de stukjes tomaat