

---

## TOMATEN - VIJGENSOEP

**12 el olijfolie,**

2 middelgrote ui, **fijngesneden,**

**2 groene paprika, in stukjes,**

6 teentjes knoflook, **fijngesneden,**

5 tl. komijnzaadjes, licht **geroosterd en  
gecrushed**

**2 blik (400 g) gepelde tomaten, in stukjes,**

200 g gedroogde **vijgen, in stukjes,**

2 kilo rijpe **tomaten, in stukken,**

**eventueel: een snuf suiker,**

*10 of 12 rijpe vijgen, in kleine blokjes,*

*extra vergine olijfolie*



---

Verhit de olie in een soeppan op matig vuur en fruit hierin de ui en paprika met een flinke snuf zout 15 minuten, af en toe roerend, tot de groenten zacht zijn. Fruit de knoflook mee tot hij goudbruin is.

Fruit tweederde van de komijn nog 1 minuut mee. Voeg de gepelde tomaten en gedroogde vijgen toe en laat zachtjes 50- 60 minuten stoven terwijl je af en toe roert.

Voeg dan de verse tomaten toe en zet het vuur iets hoger. Laat nog een kwartier stoven. Pureer alles glad met een staafmixer of in een blender en voeg zoveel water toe als nodig is voor een dik vloeibare soep. Maak op smaak met zout, versgemalen peper en zonedig een snuf suiker. Roer de helft van de in blokjes gesneden verse vijgen door de soep en gebruik de rest om elke kom soep mee te garneren samen met nog een snuf komijn en een straaltje extra vergine olijfolie.

