

Temattesop oet Mestreech



Van **Goela Besse** komt dit recept van een traditioneel Maastrichtse tomatensoep. Het recept stond vorig jaar in Dagblad De Limburger en zou al verschillende generaties in een Maastrichtse familie zijn. De Spaanse peper is een toevoeging van de laatste generatie.....

Ingrediënten voor de soep

- 1 kilo ontvelde tomaten of pomodori
- 250 gram soepgroente
- 1,5 liter rundvleesbouillon of 1,5 liter water met 2 blokjes rundvleesbouillon
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 laurierblad
- 1 klein Spaans pepertje of een mespuntje chilipasta (sambal oelek)
- 1 winterpeen of grote wortel
- 3 geschilde aardappelen

Ingrediënten voor de gehaktballetjes

- 250 gemengd gehakt
- 1 ei
- maggi of worcestersauce
- peper
- paneermeel

Bereiden

Smoor de in stukken gesneden tomaten in een grote soeppan met de soepgroente in olijfolie. Giet vervolgens de runderbouillon of het water met de bouillonblokjes in de pan. Roeren en langzaam aan de kook brengen.

Voeg tegelijkertijd tomatenpuree en tomatenblokjes, het laurierblaadje en het verkruimelde Spaanse pepertje of een mespunt chilipasta toe.

Snij tot slot de aardappels en de wortel in stukjes en schuif ze in de pan.

Laat soep ruim 20 minuten of zolang nodig is zachtjes koken en pureer alles met de staafmixer. Denk eraan om voor het pureren het laurierblaadje uit de soep te vissen. En pas tijdens het pureren op voor hete en/of vlekken gevende spatten!

Maak kleine gehaktballetjes met ei, paneermeel en een flinke scheut maggi of worcestersauce en peper en laat die nog even in de soep meekoken tot ze gaar zijn.

Tips

Tot slot nog enkele handige en smaakvolle tips van Goela om deze soep te vervolmaken.

Goela:

In de zomer, als de tomaten veel smaak hebben, dan is het blik tomatenblokjes niet nodig.

Gebruik bij meer dan 1 kilo verse tomaten minder bouillon of water.

Ik neem deze soep vooral als basisrecept voor tal van variaties. Zo voeg ik weleens extra selderij, maggiplant (Liebstöckel) en peterseliewortel toe.

Bij grotere hoeveelheden kan de soep in een aantal kleinere porties worden ingevroren.

De soepballetjes laat ik eerst zachtjes in water koken in plaats van in de soep, zodat het vet eruit gaat.

Eet smakelijk!

Met dank aan Goela Besse,

Karin Mollee