**Tomatensoep met gegrilde knoflooktomaatjes, orzo en feta**

Nodig:

500 gram cherrytomaten

300 gram tomaten

3 teentjes knoflook

1 ui

2 eetlepels olijfolie

200 gram feta

900 ml groentebouillon

100 ml kookroom

150 gram orzo

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de ui en tomaten in parten. Pel de knoflook en halveer ze. Doe de cherrytomaten samen met tomaten, knoflook en ui in een ovenschaal. Leg in het midden 2/3 van de feta. Besprenkel met olie en bestrooi met zout en peper. Bak 20 minuten in de oven. Schep tussendoor een keer om. Kook ondertussen de orzo gaar volgens de bereidingstijd op de verpakking. Snijd de overgebleven feta in blokjes. Doe de inhoud van de ovenschaal in een pan. Voeg de groentebouillon toe. Breng aan de kook. Laat 5 minuten koken. Pureer de soep. Voeg de kookroom en orzo toe en verwarm even mee. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de blokjes feta over de kommen soep.