**Tomaten-basilicumsoep met kaas-kletskoppen**

Nodig:

Olie

2 sjalotjes of 1 ui

Kilo trostomaten

2 takjes verse basilicum

2 koffielepels paprikapoeder hot

Koffielepel knoflook

Liter kokend water

2 groentenbouillonblokjes

Evt. 125 ml. slagroom (houdbare is prima)

Geraspte Old Amsterdam

Bereiding:

Warm de oven voor op 180 graden. Leg bakpapier op een bakplaat en maak m.b.v. een ring rondjes geraspte kaas. Bak dit circa 8 a 10 minuten in de oven totdat de kaas bruin wordt.

Bak in de olie de knoflook en gesnipperde ui/sjalot 5 minuten op middelhoog vuur totdat het glazig is. Snij de tomaten in vieren (hartje hoeft er niet uit) en bak ze 5 minuten mee totdat ze zacht zijn geworden. Gooi de paprikapoeder erbij en roer goed door. Vervolgens het water en de bouillonblokjes erbij en breng aan de kook. Laat dit 10 minuten koken. Pureer de soep en breng evt. op smaak met zout/peper. Roer de slagroom erdoor en als laatste de in stukjes gescheurde basilicum.