

## Tomatensoep met Maredsous ( 4 personen ).



### Ingrediënten :

- 2 ajuinen
- 1 prei
- 1/4 witte selder
- 1 wortel
- 1 aardappel
- vetstof ( boter )
- 450 gram gepelde tomaten
- 2 liter kippenbouillon
- 140 gram tomatenpuree
- 100 gram Maredsous smeerkaas

### Bereiding :

- Snij de ajuin zeer fijn
- Snij de prei zeer fijn ( gebruik hier enkel het witte en het lichtgroene deel )
- Haal de bladeren van de witte selder en snij de stelen ( tegen de draad in ) zeer fijn
- Snij de geschilde aardappelen in kleine stukjes
- Snij de wortel zeer fijn
- Stoof de ajuin glazig in de vetstof
- Voeg de prei, de selder, de wortel en de aardappel toe
- Laat alle groenten stoven tot ze glazig zijn ( voeg eventueel een klein scheutje water toe )
- Bevochtig met de kippenbouillon - voeg de gepelde tomaten en de tomatenpuree toe
- Laat de soep ongeveer 45 minuten zachtjes koken onder deksel tot alle groenten gaar zijn
- Voeg de Maredsous toe
- Mix de soep zeer glad en breng op smaak met peper en zout