

## TOMATENSOEP MET BALLETTJES

### Benodigheden

- 100 gr. gemalen bieflappen tot balletjes draaien
- 750 ml water
- 250 gr. Tomaten ontveld en gepureerd
- 2 el gesnipperde bladselderij
- 1/2 el tijm
- 1 zakje Knorr tomatenbouillon
- Zout, peper en nootmuskaat
- Een bosje verse basilicum



### Bereidingswijze

Breng het water met de balletjes aan de kook en schuim dit af.

Voeg de gepureerde tomaten, bladselderij, tijm en tomatenbouillon toe en laat dit op een laag vuur zachtjes doorkoken.

Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe en knip op het laatst de verse basilicum erin.

Eet smakelijk!!