



## Tomatensoep met eieren van Eva's opa

Fried is de opa van buurvrouw Eva en via haar kregen we dit recept inclusief toelichting: "Ik heb het recept vermeld in mijn "kookboek", een schrift met een twintigtal recepten die ik heb gemaakt toen ik pas alleen was. Je begrijpt dat er alleen dingen in staan die ik zelf lekker vind. Ooit heb ik in een overmoedige bui een kookboek over soep gekocht met als titel "Soep, een onbegrensd gerecht." Nou daar ben ik het helemaal mee eens. Dit recept heet in het boek "Portugese eierensoep met tomaten". Dat is eigenlijk de clou, soep met een heel ei erin, daar heeft niemand ooit van gehoord! Het is altijd interessant om te zien hoe men omgaat met het ei."

Voor ons waren de eieren al voor het koken de uitdaging, want die groeien niet op de tuin. Gelukkig hebben we goed contact met de kaasboerin Lize van de vd Pekmarkt, die naast kaas ook haar biologische eieren verkoopt en onze groente. De eitjes voor de soep zijn dus geruild tegen prei, andijvie, komkommer, biet en courgette.

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- verse gele ui, prei, knoflook, selderijstengel, een kilo tomaat en 4 eieren van Lize
- kruiden in de soep (bosje): lavas, tijm en laurier
- kruiden op de soep: bieslook, basilicum, peterselie en een bloemetje

Zelf:

- olijfolie (flinke scheut), water, zout, peper;
- Eventueel extra toevoegen: restje wijn, extra olijfolie op het bord.

Bereiding:

- Ui en prei klein snijden en zacht aanbakken in flink wat olie;
- Knoflook en selderijstengel heel klein snijden en erbij bakken;
- Tomaat in vieren snijden, erbij, een beetje op drukken om het sap eruit te laten lopen en een kwartier zo laten sudderen op laag vuur. Kook intussen vier eieren hard;
- Soep fijn maken in de blender of met de staafmixer en op smaak brengen met zout en peper.
- 250 ml water erbij en eventueel restje wijn, stamp tomaat fijn;
- Kruidenbosje erbij, als bosje, haal dit eruit als de soep getrokken is, pel intussen de eieren;

Serveren met:

Klein geknipte bieslook, peterselie en basilicum en bloemblaadjes en een hard gekookt ei voor wie wil: extra scheutje olijfolie op je bord

*Op [www.soepuitnoord.nl](http://www.soepuitnoord.nl) vind je dit recept om door te sturen naar een bekende*