

ROOM VAN TAMATIESOP MET BASIL PESTO



ROOM VAN TAMATIESOP MET BASIL PESTO

Ongeveer 3 koppies hoenderekstrak

1 blik heel tamaties met sous

1 blik tamaties en uie

1 koppie room

Sout en peper na smaak

Basil pesto

Giet die hoenderekstrak in 'n groterige kastrol en bring tot kookpunt. Kook tot dit ongeveer met 'n derde verminder het. Voeg beide blikke tamaties by en laat prut vir ongeveer 10 minute. Voeg die room by en laat vir nog 15 minute prut. Maak fyn in 'n versapper, geur met sout en peper. Meng 'n eetlepel pesto in wanneer opgeskep.

Foto en resep: ADAM CLOETE