

HEERLIKE TAMATIESOP



HEERLIKE TAMATIESOP

3 preie, in skyfies gesny

1 teelepel vars knoffel fyn gekap

5 ml droë gemengde kruie

200 g spek in blokkies gesny (kyk vir spek met 'n bietjie vet aan)

410 g (1 blik) gekapte tomaties

410 g (1 blik tomatiepuree)

4 teelepels Ina Paarman's hoender aftrekselpoeier gemeng met 4 koppies kookwater

heelwat witpeper of na smaak

sout na smaak

bietjie olie

Verhit olie en sorteer preie, knoffel en gemengde kruie tot preie sag is.

Voeg spek by en sorteer tot gaar.

Voeg nou tomaties, puree en hoenderaftreksel en sout en peper by en prut vir 45 min oor matige hitte.

Geniet warm.

Maak 6 sulke sopkomme vol sop.

Heerlik dik.

Nota: Ek voeg meestal nog 'n ekstra prei by.

Resep en foto: Francis Schoeman