**Tomatensoep met balletjes**

verse tomaten

groene selder

ui

knoflook

wortelen

verse tijm
takje rozemarijn
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

peterselie
laurier
soepvlees met been
tomatenconcentraat

peper & zout

cayennepeper

room

gemengd gehakt
boter

Kuis en snijd de soepgroenten. Stoof eerst de ui aan in een beetje boter. Voeg geplet knoflook toe en daarna de selder en wortelen. Laat even verder stoven onder deksel. Maak ondertussen een kruidentuiltje met tijm, rozemarijn, laurier en peterseliestengels.

Snijd de tomaten in grove stukken en voeg ze bij de gestoofde soepgroenten. Vul aan met water en leg het soepvlees en het kruidentuiltje erbij. Roer nog een paar flinke eetlepels tomatenconcentraat door de soep en kruid af met peper, zout en een mespuntje cayennepeper.

Laat de soep een uurtje sudderen. Haal er dan het soepvlees en het tuiltje uit en zet er de handmixer in. Giet door een zeef en druk het vocht zoveel als mogelijk uit de pulp.

Draai vleesballetjes ter grootte van een knikker en kook ze gaar in [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Ze zijn gaar als ze drijven. Schep ze uit het kookvocht, laat even uitdampen en bak ze dan in wat hete boter. Doe ze bij de soep.

Nu kan je kiezen om er al dan niet room aan toe te voegen. Je kan de room ook apart serveren aan tafel. Werk af in het bord met plukjes peterselie.