**Tomaten-basilicumsoep in een broodje**:

[](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjg0bim2_vJAhWFuBQKHdc7A8EQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fchickslovefood.com%2F5-or-less-tomaten-basilicumsoep-in-een-broodje%2F&psig=AFQjCNFsbc57J7os5Ql7HDgWmFI62QcRSg&ust=1451294303935207)

1. Ui of Sjalot, fijn gesneden
2. Maggi basis voor tomatensoep
3. Gezeefde tomaten of cherry tomaten
4. Chorizo , uitgebakken
5. Rode paprika
6. Rode peper
7. Zongedroogde tomaatjes
8. Italiaanse bollen
9. Lente uitjes
10. Basilicum

Bereiding:

1. Dag van te voren:

1: Alles heel fijn snijden en eventueel met staafmixer pureren.

2: Maggi basis en gezeefde tomaten of cherry verwarmen en ingrediënten toevoegen.

1. Op moment zelf:

1: Soep verwarmen

2: Italiaanse broodjes verwarmen in oven, kapjes eraf snijden, uithollen en van broodkruim eventueel balletjes vormen en met olijfolie en zout balletjes bakken.

3: serveer de soep in de broodjes en garneer met basilicum blaadjes.