



# Hapje van tomatensoep met mini-croque

## Ingrediënten

- ½ ui
- 400 g tomaten blokjes (blik)
- 400 ml kippenbouillon
- 1/2de teentje knoflook
- 1/2de wortel
- Kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
- 100 ml melk
- 1/2de el tomatenpuree
- Hittebestendige olie
- Peper
- Enkele sneden bruin brood
- Enkel sneden magere kaas type Gouda
- Enkele sneden gekookte ham

## Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui en de knoflook.
2. Schil de wortel en snij in stukjes.
3. Doe een scheutje olie in een kookpot.
4. Stoof de ui, knoflook en wortel aan.
5. Doe de tomatenblokjes, tomatenpuree en het kruidentuiltje erbij, overgiet met de bouillon en breng aan de kook. Laat ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen.
6. Maak in tussentijd de croques. Steek met een koekjesvormpje sterretjes uit het brood, de kaas en de ham (of doe het in één keer met een hoog steekvormpje).
7. Gril de croques krokant in de oven of in een pan met een beetje olie.
8. Verwijder het kruidentuiltje uit de soep.
9. Giet de melk bij de soep en mix goed fijn.
10. Kruid met peper.
11. Giet de soep in glaasjes.
12. Steek een prikkertje door de croque en leg dit op het glaasje

