

© Céline de Cérou pour France Olive

koude tomatensoep, citroenroom

met groene olie en huile d'olive de Nîmes BOB

Voor 4 personen:

Voor de groene olie:
- *10 cl **huile d'olive de Nîmes BOB***
- *1 kruidentuiltje met verse kruiden (basilicum, munt, oregano, ...)*
- *Zout*

Voor de tomatensoep:
- *800 g tomaten*
- *1 koffielepel sherryazijn*
- *2 soeplepels **huile d'olive de Nîmes BOB***
- *Zout, peper*
- *1 teentje knoflook*
- *80 g blanke amandelen*
- *Sap van 1 citroen*

Voor de citroenroom:
- *25 cl volle room (min. 30% vetgehalte)*
- *1 citroen*
- *Zout, peper*

Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 1 minute
Rusttijd: 2 uur

Breng 1 liter gezouten water aan de kook en dompel de gewassen kruiden 30 tot 60 seconden in het water. Laat afkoelen in een ijsbadje (water + ijsblokjes + zout) zodat ze mooi groen blijven. Droog de kruiden zorgvuldig af met keukenrol (of een schone handdoek). Doe de kruiden in de mixer met olijfolie en mix fijn. Giet in een kommetje dat u in een andere kom met ijsblokjes zet en laat 2 uur trekken. Zeef de olijfolie in een zeer fijne zeef, giet over in een fles en bewaar in de koelkast.
Was de tomaten. Om het vel gemakkelijk te verwijderen, snijd u ze aan de bovenkant kruiselings in en dompel ze dan enkele seconden in een pot met kokend water en vervolgens in een kom koud water. Pel de tomaten, snijd in stukken en verwijder de pitjes.
Giet alle ingrediënten in een blender en mix fijn. Pas de dikte van het mengsel aan met de amandelen of water. Zet in de koelkast.
Giet 25 cl room in een kom en zet met de kloppers van de mixer 15 minuten in de diepvries om gemakkelijker op te kloppen. Klop de room vervolgens goed stijf. Zodra de room is opgeklopt, voegt u de zeste en het sap van de citroen toe en 2 snuifjes zout. Voeg peper naar smaak toe en klop weer enkele seconden op om de citroen goed te mengen. Doe in een spuitzak en leg in de koelkast.
Presentatie: verdeel de koude soep over de borden. Verdeel de citroenroom met de spuitzak over de borden en giet er een soeplepel groene olie over. U kunt enkele gehakte, geroosterde amandelen toevoegen voor een krokante toets, en een paar blaadjes basilicum.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Nîmes BOB te gebruiken voor zijn kruidige aroma's en noten van hooi, ananas, gele pruim en rauwe artisjok, aangevuld met eventueel rode pruim en appel.
U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence, Corsica - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026