



Tomatensoep met abrikozen

Bereidingstijd: 20 minuten

1 blik met abrikozen op siroop, 400 g

1 blik tomatencrèmesoep, 400 g

20 g boter

1 theelepel kerrie

2 theelepels honing

sherry

bieslook

Laat de abrikozen uitlekken en bewaar het sap. Houd 2 halve abrikozen apart en snijd ze in plakjes. Snijd de rest van de abrikozen in stukjes. Smelt de boter en voeg de kerrie, honing en stukjes abrikozen met wat sap toe. Schenk de tomatencrèmesoep erbij. Leng de soep aan met de rest van het abrikozensap. Verhit de soep en maak op smaak met een scheut sherry. Garneer met de plakjes abrikoos en gesnipperde bieslook.