



Italiaans, maar geen pasta!

Tomaten-broodsoep met rozemarijn

Zuppa di pane al pomodoro con rosmarino

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- ✓ 1½ stengel bleekselderij, fijngesneden
- ✓ 1 uien, fijngesneden
- ✓ 1 takje rozemarijn
- ✓ 1 blik cherrytomaatjes
- ✓ 100 g stevig brood
- ✓ extra vierge olijfolie
- ✓ 25 g pecorino, geraspt

ZO MAAK JE HET

1. Verhit in een soeppan de olijfolie.
2. Bak de knoflook met de bleekselderij, de ui en de rozemarijn 4 minuten zachtjes.
3. Voeg de cherrytomaatjes met vocht toe.
4. Vul het lege blik met water en schenk het water ook in de pan.
5. Breng de soep aan de kook.
6. Scheur intussen het brood boven de pan in stukjes en meng door de soep.
7. Draai het vuur laag en kook de soep ± 30 minuten zachtjes.
8. Druk tijdens het koken de tomaatjes met een spatel stuk.
9. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in kommen.
10. Maak de soep af met een straaltje extra vierge olijfolie.
11. Serveer met de geraspte pecorino.

BRON: deliciousmagazine.nl

