



Maaltijdsoep van tomaat met lasagne en gehakt

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 el olijfolie
- 250 g rundergehakt
- 8 g basilicum (vers)
- 400 g pastasaus
- 750 ml kippenbouillon
- 75 g mozzarella (geraspt)
- 2 el ricotta
- 4 lasagnebladen

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, grove rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui en de knoflook fijn.
2. Verhit de olie toe in een grote pan en fruit de ui en knoflook glazig op middelhoge stand.
3. Voeg het rundergehakt toe en bak rul in 6 minuten.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Snijd de helft van de basilicum fijn.
6. Voeg de gesneden basilicum, pastasaus, kippenbouillon, water, mozzarella en ricotta toe aan de pan.
7. Roer goed door.
8. Breek de lasagnebladen in stukken en voeg toe aan de soep.
9. Laat 15-20 minuten koken op middelhoge stand met de deksel op de pan.
10. Garneer de lasagne soep met de resterende ricotta en de resterende basilicum.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies: voedingscentrum.nl**

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

