



Maaltijdsoep van paprika met tomaat en geroosterde druiven

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g rode druiven
- 2 el olijfolie
- snufje peper en zout
- ½ rode ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika, in blokjes
- 225 g pastasaus napolitana
- 325 ml water
- 250 g tortelloni kaas en walnoten
- 30 g ongezouten walnoten
- 125 g ricotta
- 25 ml walnootolie

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de druiven, nog aan de tros, in een ovenschaal en besprenkel met 1 el olijfolie, peper en zout.
3. Rooster de druiven 15 minuten in de oven.
4. Snipper de rode ui en hak de knoflook fijn.
5. Snijd de rode paprika in blokjes.
6. Fruit in een diepe pan de ui 2 minuten zachtjes in 1 el olijfolie.
7. Voeg de knoflook en paprika toe en bak deze nog 4 minuten mee.
8. Voeg de pastasaus en het water toe, breng aan de kook en laat 15 minuten pruttelen. P
9. ureer de soep met een staafmixer, breng eventueel op smaak met peper en zout en zet terug op het vuur.
10. Doe de tortelloni in de soep en laat deze in 6 minuten gaarkoken.
11. Meng de walnoten met de ricotta en breng op smaak met peper en zout.
12. Serveer de soep met de tortelloni, de geroosterde druiven, de ricotta en garneer met de walnootolie.

* 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: eaterntainment.nl

