



Maaltijdsoep van rucola met tomaat en tortelloni

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- 200 g Italiaans roerbakgroente
- ½ kruimige aardappel, geschild en in blokjes
- 400 ml water
- 1 groentebouillonblokje
- 125 ml slagroom
- 90 g rucola
- peper en zout
- 125 gr tortelloni verdi ricotta e spinaci
- 75 g cherrytomaten, in partjes
- 25 g pijnboompitjes, geroosterd
- 40 g geraspte kaas voor pasta

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een diepe pan en bak hierin de roerbakgroente 5 minuten.
2. Voeg de aardappelblokjes, water en bouillonblokjes toe, breng aan de kook en laat 15-20 minuten zachtjes sudderen.
3. Voeg de slagroom en de rucola toe en pureer met een staafmixer.
4. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel wat zout.
5. Breng in een andere pan ruim water aan de kook en kook hierin de tortelloni in 6 minuten beetgaar.
6. Serveer de soep met de tortelloni en garneer met de tomatenpartjes, pijnboompitten en geraspte kaas.
7. Druppel vlak voor het serveren wat extra vierge olijfolie in de soep.

TIP: Geef er stevig bruin brood met roomboter bij!

* 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: eaterainment.nl

