



Maaltijdsoep van spinazie met dille en tortelloni

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 l groentebouillon
- 80 g tortelloni (kaas en nootjes)
- 80 g tortelloni (ricotta en spinazie)
- ½ citroen, sap
- 2 grote eieren
- zwarte peper van de molen
- 150 g spinazie, grof gehakt
- ½ bosje dille, fijn gehakt

voor erbij

- zwarte peper van de molen
- Parmezaanse kaas
- extra vierge olijfolie

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillon aan de kook.
2. Kook de tortelloni gedurende 3 minuten in de kokende bouillon.
3. Schep de tortelloni met een schuimspaan uit de pan en verdeel de pasta over de kommen.
4. Draai het vuur naar de laagste stand om de bouillon warm te houden.
5. Neem er een mengkom bij en pers daarin de citroen uit.
6. Voeg er de eieren en de zwarte peper aan toe en mix met een garde.
7. Draai het vuur eventueel hoger zodat de bouillon zachtjes begint te pruttelen.
8. Schep een soeplepel van de bouillon in de mengkom en blijf continu roeren met een garde.
9. Giet nu de volledige inhoud van de mengkom in de pan en meng met de bouillon.
10. Blijf goed roeren met je garde.
11. Laat ongeveer 5 à 7 minuten inkoken, tot de textuur wat is ingedikt.
12. Proef en breng op smaak met zout en peper.
13. Haal de pan van het vuur en roer er 80 procent van de dille en alle spinazie doorheen.
14. Schep wat van de soep over de tortelloni en werk de tortelloni-soep af met wat extra vierge olijfolie, extra dille en vers geraspte Parmezaanse kaas.

TIP: Welke tortelloni je kiest voor dit recept bepaal je helemaal zelf. Wij kozen hier voor een mix van groene en gele tortelloni. Als je liever voor een andere vulling gaat, dan kan dat natuurlijk ook.

* 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: culy.nl

