



Maaltijdsoep van tomaat met tortellini uit Italië

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el olijfolie + olijfolie (om te besprenkelen)
- ½ rode ui (gesnipperd)
- ½ teentje knoflook (geperst)
- 375 g tomaten (in kwarten)
- 1 stengel bleekselderij (in stukken)
- 8 g basilicum
- 375 ml groentebouillon
- 125 g tortellini
- 65 ml slagroom

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui en knoflook circa 4 minuten.
2. Voeg de tomaten, bleekselderij, steeltjes van de basilicum en de bouillon toe en kook circa 10 minuten.
3. Kook intussen de tortellini beetgaar.
4. Pureer de soep met een staafmixer, roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer de soep met de tortellini, basilicumblaadjes en besprenkel met olijfolie

* 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

