



Tomatensoep met chorizo en gnocchi

met basilicum en versgeraspte kaas



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op chorizo, omdat het zo veel smaak toevoegt aan alles wat je ermee maakt. Zo ook aan deze kruidige tomatensoep, die bovendien extra bijzonder wordt dankzij de gnocchi. Die voeg je er op het laatst aan toe, waardoor je deze toch al heerlijke soep omtovert tot een stevige maaltijd. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stuk chorizo ⁷
- 500g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

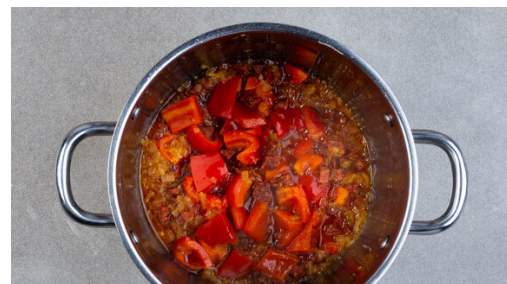
Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 26.3g, koolhydraten 114.2g, eiwit 29.4g



1. Ingrediënten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



2. Groenten en worst bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2tl olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **paprika**, **ui**, **knoflook** en **chorizo** toe en bak 2-3min, tot de **groenten** wat zachter zijn.



3. Soep opzetten

Voeg de **tomatenpassata** en 200ml heet water toe. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en breng de **soep** aan de kook.



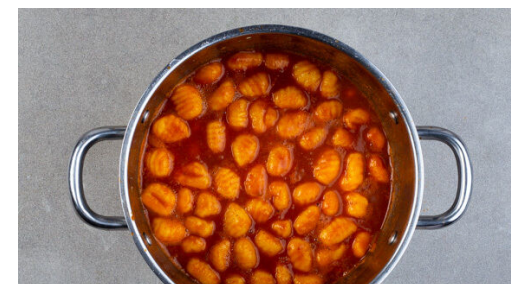
4. Soep koken

Halveer de **cherrytomaten** en voeg ze met 1el balsamicoazijn toe aan de **soep**. Kook de **soep** 6-8min op medium tot hoog vuur en roer regelmatig om.



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze ook fijn.



6. Gnocchi toevoegen

Roer de **gnocchi** door de **soep** en kook 2-3min, tot ze komen bovendrijven. Proef of je nog peper, zout of suiker wil toevoegen en verdeel de **soep** over diepe borden. Bestrooi met de **kaas** en **basilicum**.