



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 paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 100g chorizoblokjes ⁷
- 500g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

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), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 22.7g, koolhydraten 113.3g, eiwit 34.0g



1. Ingrediënten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes. Pel en snijd de **ui** en **knoflook** fijn.



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.



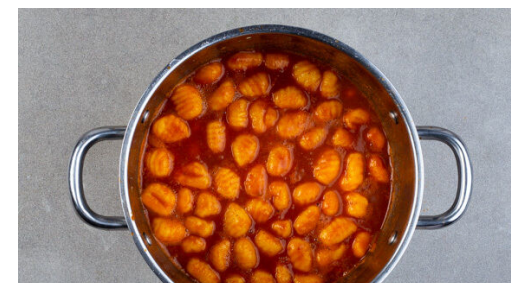
4. Soep koken

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.



5. Toppings voorbereiden

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



6. Gnocchi toevoegen

Roer de **gnocchi** door de **soep** en kook 2-3min, tot ze komen bovendrijven. Breng op smaak met peper, zout en een snuf suiker en verdeel de **soep** over diepe borden. Bestrooi met de **kaas** en **basilicum**.