



Tomatensoep met spekjes en tortelli

met kaas en verse basilicum



ca. 30min



2 personen

Bij Marley Spoon houden we van lekker en eenvoudig. Het recept van vandaag is gemodelleerd naar de klassieke Italiaanse keuken: een romige tomaten-preisoep met zilte spekjes en geraspte courgette. Als verrassende toevoeging voeg je verrukkelijke tortelli met een ricotta-spinazievulling toe aan de soep! Kaas en basilicum erbij voor de garnering en het grote genieten kan beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje spekblokjes
- 1 courgette
- 200g preiringen
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

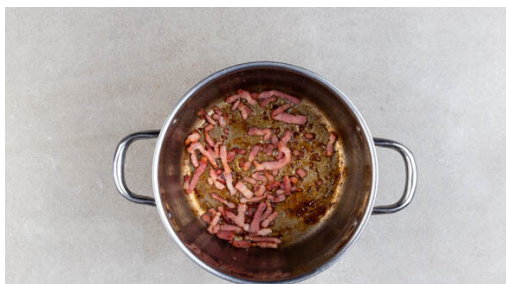
Deze soep smaakt ook nog heerlijk als je hem de volgende dag weer opwarmt!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 659kcal, vet 30.6g, koolhydraten 64.7g, eiwit 29.6g



1. Spek bakken

Verhit een grote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spekblokjes** ca. 3min tot ze licht gebruind zijn.



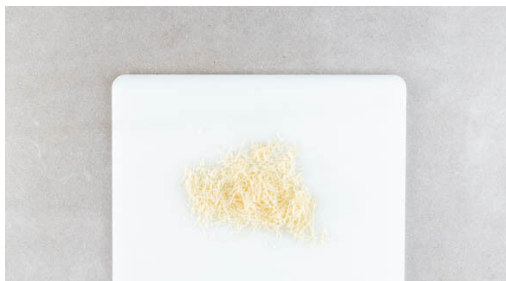
2. Groente meebakken

Rasp de **courgette** grof. Voeg de **geraspte courgette** en **preiringen** toe aan de pan en bak 3-4min mee.



3. Soep koken

Giet de **tomatenpuree** in de pan en roer goed door. Bak ca. 2min mee en voeg dan 600ml water toe. Breng de **soep** op smaak met een ½tl zout en een snuf peper en laat 5-6min zachtjes koken.



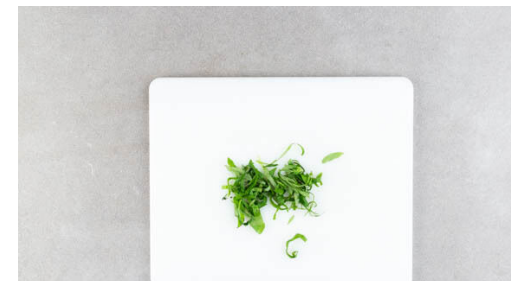
4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** grof of schaaf hem in dunne plakjes met een dunschiller.



5. Pasta toevoegen

Voeg de **tortelli** toe aan de **soep** en laat 4-5min meekoken.



6. Basilicum snijden

Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd in repen. Hak de **steeltjes** fijn en voeg toe aan de **soep**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Schep de **soep** in kommen of diepe borden en garneer met de **kaas** en **basilicum**.