



Tomatensoep met chorizo en gnocchi

met basilicum en geraspte 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 ²
- 400g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 10g verse basilicum
- 500g gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

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 (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 798kcal, vet 22.6g, koolhydraten 111.1g, eiwit 32.9g



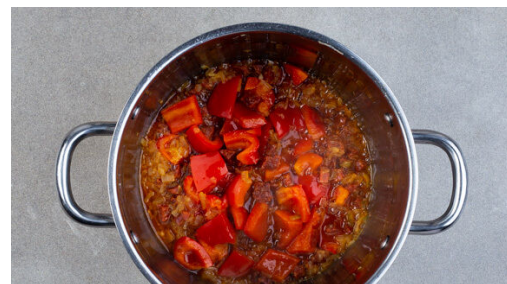
1. Ingrediënten snijden

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



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.



2. Groente en worst bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Voeg de **paprika, ui, knoflook** en **chorizo** toe en bak 2-3min, tot de **groente** zacht wordt.



5. Toppings voorbereiden

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



3. Soep opzetten

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



6. Gnocchi toevoegen

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