



Tomatensoep met tortelloni en spek

met verse basilicum en kaas



ca. 25min



2 personen

Tomatensoep is altijd lekker, maar we begrijpen dat je hart er misschien niet sneller van gaat kloppen. Daarom heeft chef Natalie een versie voor je ontwikkeld die bomvol smaak en toppings zit. Je maakt 'm namelijk met uitgebakken spekjes, tortelloni met pestovulling, basilicum én kaas. Het resultaat is een stevige, hartige soep bomvol smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1x spekblokjes
- 400g tomatenpassata
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- 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 616kcal, vet 22.2g, koolhydraten 75.2g, eiwit 24.6g



1. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in blokjes.



2. Soep opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui**, **knoflook** en **spekblokjes** toe en bak 3-4min, tot de **spekblokjes** beginnen te bruinen. Voeg de **paprika** en **wortel** toe en bak nog ca. 2min.



3. Soep koken

Schenk de **passata** en 300ml heet water in de pan en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Doe een deksel op de pan en breng aan de kook.



4. Soep op smaak brengen

Voeg 1el balsamicoazijn toe en laat de **soep** op middelhoog-hoog vuur ca. 10min pruttelen. Roer af en toe door.



5. Tortelloni toevoegen

Voeg de **tortelloni** toe en laat het geheel nog ca. 3min koken. Proef of je nog zout, peper en suiker wil toevoegen.



6. Afmaken & serveren

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in reepjes. Schep de **soep** in kommen of diepe borden en bestrooi met de **kaas** en **basilicum**.