

DINNERLY



Groentesoep met tortelloni met tapenade van pompoenpitten



ca. 25min



2 personen

Tortelloni zijn niet alleen heerlijk in je favoriete pastasaus, ze zijn ook een geweldige toevoeging aan soep. Vandaag verrijken we een klassieke groentesoep met deze heerlijke gevulde pasta. En als topping maken we een bijzondere tapenade van pompoenpitten, prei en kaas.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 200g preiringen
- 10g groentebouillonpoeder
- 250g tortelloni met pestovulling ^{1,3,7}
- 25g pompoenpitten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 726kcal, vet 40.6g, koolhydraten 63.0g, eiwit 22.4g



1. Groente bakken

Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Rasp de **kaas** fijn, meng met **2el prei** en zet opzij. Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **rest van de prei** en de **wortel** 2-3min. Kruid met een snuf zout.



2. Soep opzetten

Voeg 2tl azijn toe aan de pan met **groente**, bak al roerend ca. 1min. Blus met 800ml heet water en de **helft van het bouillonpoeder** (of meer naar smaak). Leg een deksel op de pan en breng het geheel op hoog vuur aan de kook.



3. Tortelloni koken

Voeg de **tortelloni** toe als de **groentesoep** kookt en kook ze in 4-5min gaar. Neem de pan dan van het vuur.



4. Pompoenpitten roosteren

Verhit ondertussen een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pompoenpitten** 2-4min tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat afkoelen.



5. Afmaken en serveren

Hak de **pompoenpitten** grof en meng ze met het **kaasmengsel** en 2el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en zout. Garneer de **soep** met de **tapenade** en serveer.



6. Dun of dik?

Als je vandaag zin hebt in romige soep, kun je deze groentesoep ook prima met een staafmixer pureren. Doe dat dan in stap 2 voordat je de tortelloni toevoegt en pas op dat de soep niet aanbrandt terwijl je de tortelloni kookt.