



tomatensoep met tortellini

NODIG (2 liter):

- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 3 tenen knoflook
- 1 el balsamico azijn
- snufje gedroogde gedroogde rode peper
- 1 blikje tomaten puree
- 1 tl suiker
- 1 wortels heel fijn gesneden
- 1 prei in dunne ringen
- 3 stengels bleekselderij fijngesneden
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1 liter kippenbouillon of groente bouillon
- 1 el Italiaanse kruiden
- 250 gram tortellini (vulling naar keuze)
- peper & zout naar smaak
- paar takjes verse basilicum

DOEN:

1. Fruit ui in olijfolie. Voeg de knoflook, prei, wortel, bleekselderij en tomatenpuree toe. Bak even aan. Voeg balsamico azijn, suiker en snufje gedroogde rode peper en kruiden toe.
2. Doe de blikken tomaat en de bouillon erbij.
3. Laat de groente gaar worden in ongeveer 40 minuten. Je kunt er nu voor kiezen de soep te mixen of grof te laten. Breng op smaak met peper en zout.
4. Voeg de tortellini toe en laat koken volgens de beschrijving op de verpakking.
5. Doe soep in kommen of borden en garneer met verse basilicum.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU