



Elvea, een feest uit Italië

Zuppa di Lenticchie e pomodori



Ingredienten voor 4 Personen

50 g	guanciale
	olijfolie
1	wortel
1	rode ajuin
3 teentjes	knoflook
1	selderstengels
1	prei
2 handvol	groene linzen
7	salieblaadjes
3 takjes	rozemarijn
1 blok	kippenbouillon
1	Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten
	peper
2 bollen	mozzarella

Bereiding

1. Snijd de guanciale in kleine blokjes.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een sauteuse op hoog vuur. Kleur de guanciale een paar minuten aan.
3. Schil, spoel en snijd de wortel, ui, selderstengel en prei in kleine blokjes. Voeg de groenten toe aan de pan. Meng goed.
4. Voeg de linzen toe en laat het een paar minuten sudderen. Voeg vervolgens 1 fles Il Puro en een halve fles water toe.
5. Voeg een groentebouillonblokje toe, roer om en laat 20 minuten sudderen.
6. Snijd 1 takje rozemarijn fijn om het bord te versieren.
7. Schep een flinke portie linzensoep op een bord en garneer met een halve bol mozzarella, een scheutje olijfolie, de gehakte rozemarijn, een beetje gemalen peper en een paar kleine blaadjes salie.

Recept info: Loic Van Impe

