



Elvea, een feest uit Italië

Soep alla Canavese



Ingredienten voor 4 Personen

3 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
0,50	ajunien
1	wortel
1 stengel	selder
eetlepels	olijfolie
75 g	spek in klein stukjes gehakt
8 dl	kippenbouillon
	peper
	zout
	bloemkool
handvol	salie
	Parmezaanse kaas
handvol	verse peterselie

Bereiding

Reinig de ui, wortel en selder, en snijd ze in kleine stukken.
Zet aan in een beetje olijfolie en stoof even op, samen met het spek.
Voeg er het tomatenconcentraat bij en bak even door.
Bevochtig met de bouillon en kruid met peper en zout.
Gaar onder gesloten deksel.
Snijd de bloemkool in roosjes en voeg deze samen met de salie toe.
Gaar nog even tot de roosjes beetgaar zijn.
Proef of het genoeg gekruid is en serveer met parmezaan en peter-selie.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

