Elvea, een feest uit Italië

Zuppa caprese

Ingredienten voor 8 Personen

1	ui, in grove stukken
0,50	komkommer, in grove stukken
0,50	venkel, in grove stukken
1 blik	ELVEA Polpa di pomodoro
2 eetlepels	pijnboompitten
	verse basilicum
8	mini-mozzarellabolletjes
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

Doe de stukken ui, komkommer en venkel in de blender. Voeg polpa, peper en zout toe. Blend tot een gladde soep.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan zonder vetstof.

Giet de koude soep in kleine glaasjes. Strooi er wat pijnboompitjes bovenop en leg er een mozzarellaballetje in. Werk af met een blaadje basilicum en enkele druppeltjes olijfolie.

Recept info: Njam!-tv 'Italiaans, Makkelijk en Gezond'