Elvea, een feest uit Italië

Dessertsoepje van tomaat en rode vruchten

Ingredienten voor 4 Personen

Soepje

1 blik	ELVEA Cubes
500 g	rodevruchtenmix (diepvries of vers)
1	vanillestokje
2 eetlepels	bloemsuiker

Sorbet

375 ml	water
125 g	suiker
125 ml	limoensap
0,50 eetlepels	zeste

Bereiding

1. We starten met het soepje. Voeg in een steelpan de tomatenblokjes, rode vruchten en het merg van het vanillestokje samen en verwarm tot het kookpunt terwijl je goed blijft mengen. Laat het mengsel enkele minuten doorkoken (niet te fel, minstens 4 minuten). Laat hierna even afkoelen en roer soms eens in het mengsel.
2. Voeg de bloemsuiker toe en laat deze mooi oplossen in het geheel.
3. Mix het geheel kort en giet daarna door een zeef, zo heb je bijna een gladde coulis van tomaat en rode vruchten met een toets van vanille.
4. Laat het tomaat-rodevruchtenmengsel nu volledig afkoelen. Maak het soepje gerust een dag op voorhand, dan hoef je op Valentijnsdag alleen nog te dresseren.
5. Nu kan je starten met de sorbet. Breng 375 ml water aan de kook met de suiker. Roer voorzichtig tot alle suiker is opgenomen, blijf in de buurt en zet het vuur niet te hoog.
6. Haal van het vuur en voeg er het limoensap en de limoenzeste aan toe. Laat dit rustig afkoelen.
7. Zet het afgekoelde mengsel in een plastic bakje (een oude ijsdoos is daarvoor ideaal) en bewaar in de diepvries. Roer drie keer om met telkens een tussenpauze van ongeveer 1 uur, zo voorkom je grote ijskristallen. Laat hierna nog zeker 4 uur in diepvries staan, zo heb je zeker de consistentie die je wil van

sorb

8. Neem een diep bordje, giet onderaan de heerlijke coulis van tomaat en rode vruchten met vanille. Schik hierop een bolletje limoensorbet. Werk af met munt, rood fruit ... en geniet.

Recept info: Mama's gezonde tips