



Elvea, een feest uit Italië

Tomatensoep met balletjes



Ingredienten voor 2 Personen

1 sneetje	boter
1	ui, in grove stukken
2 teentjes	look, fijngesnipperd
3	rode paprika's, in blokjes
2 blikken	Elvea Pelati
	water
1	bouillonblokje
3	worsten
	peper
	zout
	platte peterselie, fijngehakt

Bereiding

1. Boter smelten in een pot en ui, look en paprika's zacht laten stoven.
2. Peper en zout toevoegen.
3. Pelati erbij doen, water toevoegen en het bouillonblokje.
4. Laten koken tot de groenten zacht zijn en dan de soep mixen.
5. Het vlees uit de varkensworsten trekken en in kleine stukjes of balletjes meteen in de hete soep laten garen.
6. Afwerken met fijngesneden peterselie.

Recept info: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

