



Elvea, een feest uit Italië

Tomatensoep met girasoli



Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	Elvea Pelati
3 blikken	water
2 eetlepels	olijfolie
2	bouillonblokjes
3	wortels
1 grote	ui
2 teentjes	knoflook
1 grote	aardappel
1 theelepel	komijnpoeder
1 theelepel	oregano
1 pakje	girasoli met kaas
	tijm
	zout
	peper
	Parmezaanse kaas
	verse basilicum of waterkers

Bereiding

1. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in een pan met een beetje olijfolie
2. Voeg dan de gepelde hele tomaten, water, bouillonblokjes en kruiden toe
3. Voeg de geschilden en in stukken gesneden aardappel(en) en de geschilden en in stukken gesneden wortelen toe
4. Kook gedurende 35-40 minuten
5. Mix alle ingrediënten
6. Kook de girasoli volgens de aanwijzingen op de verpakking
7. Serveer de soep met de girasoli erin, een beetje parmezaanse kaas, een scheutje olijfolie en wat verse basilicum of waterkers

Recept info: Simply Morane

