



*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

