

Pittige tomatensoep met soepstengeltjes



25 minuten



4 personen



VOEDINGSWAARDE

Energie	269 Kcal
Koolhydraten	8.6 g
Eiwitten	23.2 g
Vet	11.8 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 4 zakjes PowerSlim grissini oregano
- 1 liter PowerSlim kruidenbouillon
- 6 tomaten in stukjes
- 10 kleine cherrytomaatjes, gehalveerd
- 2 el chili olie (om in te bakken)
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 rode peper, heel fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- Versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de chili olie in een pan en fruit de rode ui, knoflook en rode peper circa 3 minuten op niet al te hoog vuur. Voeg dan de stukjes tomaat en de bouillon toe en laat het geheel 15-20 minuten koken. Mix het geheel met de staafmixer tot een gladde soep. Verdeel de soep over 4 borden en serveer met de grissini oregano.

TIP: JE KUNT DE SOEP NOG WAT ROMIGER MAKEN MET EEN EETLEPEL ROOMKAAS NATUREL LIGHT.