1A+1B Vegetarisch

Pittige tomatensoep met soepstengeltjes

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. 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.

Ingrediënten

- [ ] 4 zakjes PS. food & lifestyle grissini oregano
- [ ] 1 liter PS. food & lifestyle 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

Voedingswaarden per persoon

Energie	**269 kcal**
Koolhydraten	**8 g**
Vet	**11 g**
Eiwit	**23 g**