



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