

TORTELLINISOEP MET PESTO

INGREDIENTEN

- 1 courgette
- 1 prei
- 1 ui
- 500 ml gezeefde tomaten
- 2 bouillontabletten
- 2 laurierbladen
- 150 gr tortellini met kaas
- 250 gr gehakt
- 2 eetlepels pesto
- 50 gr geraspte Pardano of oude kaas

KOOK INSTRUCTIES:

Snijd de courgette in blokjes en de prei in smalle ringen. Pel en snipper de ui. Verdun de gezeefde tomaten met 1 liter water en breng dit aan de kook. Voeg de bouillontabletten, laurierbladeren, ui, courgette, prei en de tortellini toe en kook alles in 12-15 minuten gaar.

Meng het gehakt met peper en zout, draai er kleine balletjes van en kook die de laatste 5 minuten mee gaar.

Roer de pesto door de soep, voeg naar smaak zout en peper toe. Strooi aan tafel de geraspte kaas over de soep. Lekker met een ciabatta of stokbroodje!

BUON APPETITO!