Pomodori soep



Ingrediënten

1 |

- 2 uien gesnipperd
- olie om aan te zweten
- 8 g Bresc Knoflook gehakt
- 4 g Bresc Erbe Italiano (Italiaanse kruiden)
- 2 blikjes gepelde tomaten à 400 g
- 500 g gesneden verse rijpe tomaten
- 60 g Bresc Strattu di pomodoro
- ½ l groentebouillon
- peper en zout naar smaak
- 4 g Bresc Basilicumpuree

Gebruikte Bresc producten



Basilicumpuree 450g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Fruit de ui aan zonder te kleuren en voeg de knoflook toe. Voeg de Italiaanse kruiden en strattu tomatenpuree toe en verhit deze even mee. Voeg dan de tomaat en de tomatenstukjes toe en smoor ze gaar. Blus af met de bouillon en kook het 30 minuten op laag vuur. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met de basilicumpuree, peper en zout. Voor een romige variant: 2 dl koksroom toevoegen en de soep even laten doorkoken.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000