



Elvea, een feest uit Italië

Soep met worst en tortellini



Ingrediënten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met look
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	ui
1	wortel
250 g	zoete Italiaanse worst
2 eetlepels	olijfolie
1 dl	runderbouillon
2 dl	rode wijn
handvol	verse basilicum
1 eetlepel	gedroogde oregano
	peper
	zout
1	courgette
250 g	tortellini met kaas
handvol	platte peterselie

Bereiding

Snijd de ui en de wortel in blokjes.

Snijd de worst in schijfjes.

Zet alles aan in een beetje olijfolie.

Stoof even op en voeg er het tomatenconcentraat en de tomatenblokjes bij.

Bevochtig met de bouillon en de rode wijn.

Pluk de basilicum en voeg de helft ervan samen met de oregano toe.

Kruid met peper en zout.

Gaar onder gesloten deksel.

Snijd de courgette in blokjes en voeg deze samen met de tortellini toe.

Kook nog enkele minuten.

Proef of het genoeg gekruid is en werk af met basilicum en peterselie.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdure





Elvea, een feest uit Italië

