



Elvea, een feest uit Italië

Tomatensoep met mascarpone



Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	ELVEA pomodorini kerstomaten
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
2	sjalotjes
1	chilipeper
1	wit van prei
4 eetlepels	olijfolie
6 dl	groentebouillon
	peper
	zout
2 koffielepels	bonenkruid
100 g	mascarpone

Bereiding

Snipper de sjalotjes, de chilipeper en het preiwit.

Zet aan in olijfolie en stoof glazig.

Voeg de tomaten toe.

Bak even op en voeg er het tomatenconcentraat aan toe. Bak nog even en bevochtig met de bouillon.

Kruid met peper, zout en bonenkruid.

Gaar onder gesloten deksel.

Proef of het genoeg gekruid is en serveer met mascarpone.

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

