Elvea, een feest uit Italië

Tomatensoep met balletjes

Ingredienten voor 4 Personen

500 g	ELVEA Passata Natuur
1 dl	room
2 dl	kippenbouillon
150 g	gemengd gehakt
1	eierdooier
1 eetlepel	broodkruim
	peper
	zout

Bereiding

- Meng het gehakt met de eierdooier en het broodkruim. Breng op smaak met peper en zout en rol balletjes van het mengsel. Bak ze in de pan.
- Breng de passata aan de kook met de bouillon en room. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de balletjes bij de soep.

Made by Wout - Culinaire Ambiance