



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pappa al pomodoro



### Ingrediënten voor 4 Personen

|                |  |
|----------------|--|
| 2 blikken      | ELVEA Blokjes van gepelde tomaten                            |
| 450 g          | ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro) |
| 6 eetlepels    | olijfolie  |
| 3 dl           | water  |
| 3 teentjes     | knoflook   |
|                | peper  |
|                | zout   |
| 5 dikke sneden | rustiek brood  |
| 1 bussel       | verse basilicum  |

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Leg de datterini op een bakblik en besprenkel ze met olijfolie. Bak de tomaatjes 15 minuten in de oven.

Snipper de knoflook. Zet deze aan in olijfolie en stoof even op.

Voeg hierbij de tomatenblokjes en het water.

Kruid met peper en zout en breng aan de kook.

Laat ongeveer 15 minuten pruttelen op een laag vuur.

Scheur het brood in stukken en voeg het bij de soep, samen met de datterini uit de oven.

Roer alles goed om en proef of het genoeg gekruid is.

Serveer met een beetje extra olijfolie en basilicum.

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

