Elvea, een feest uit Italië

Soep met geroosterde paprika en gorgonzola

Ingredienten voor 4 Personen

1 fles	ELVEA Passata Soffritto
4	rode paprika's
2 teentjes	knoflook
4 eetlepels	olijfolie
5 dl	groentebouillon
takjes	tijm
takjes	rozemarijn
	peper
	zout
150 g	penne rigate
250 g	groene boontjes
70 g	gorgonzola

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Snijd de paprika's in tweeën en verwijder de zaadlijsten.
Leg de paprika's op een bakblik met de velkant naar boven en rooster ze tot ze zwartgeblakerd zijn.
Snipper de knoflook en zet aan in een beetje olijfolie.
Roer om en voeg de passata toe, samen met de bouillon.
Rits de kruiden en voeg deze bij de soep.
Breng aan de kook. Kook intussen de penne 8 minuten in gezouten water en giet af.
Pel de paprika, snijd in reepjes en voeg toe.
Kruid met peper en zout. Gaar onder deksel.
Laat 30 minuten pruttelen en voeg de penne en de in blokjes gesneden bonen toe.
Werk af met gorgonzola.

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