



Elvea, een feest uit Italië

Linzen- & tomatensoep met pecorino



Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti arrabbiata
1	ui
4 teentjes	knoflook
2 eetlepels	olijfolie
5 klontjes	kippenbouillon
handvol	verse basilicum
takjes	bonenkruid
	peper
	zout
120 g	linzen
100 g	pecorino picanto

Bereiding

1. Snipper de ui en de knoflook.
2. Zet aan in een beetje olijfolie, stoof glazig en voeg de tomatenblokjes en de kippenbouillon toe.
3. Snipper de kruiden en voeg ze toe.
4. Kruid met peper en zout.
5. Gaar onder gesloten deksel.
6. Blancheer ondertussen de linzen 15 minuten in gezouten water.
7. Giet de linzen af en voeg ze toe aan de soep.
8. Proef of het genoeg gekruid is.
9. Serveer de soep met pecorino.

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

