



*Elvea, een feest uit Italië*

## Creamy Tortelloni Soup



### Ingredienten voor 4 Personen

|              |   |
|--------------|---|
| 600 g        | tortelloni's (gevuld met ricotta, spinazie..) |
| 400 g        | Elvea Tradizionale pastasaus                  |
| 1            | courgette                                     |
| 1            | gele paprika                                  |
| 1            | rode paprika                                  |
| 2 teentjes   | look  |
| 400 ml       | bouillon                                      |
| 100 g        | ricotta                                       |
| 1 dl         | light room                                    |
| 1 theelepel  | gedroogde oregano                             |
| 1 theelepel  | gedroogde basilicum                           |
| 1 theelepel  | paprikapoeder                                 |
| 2 theelepels | honing  |
|              | verse basilicum                               |
|              | Parmezaanse kaas                              |

### Bereiding

1. Snijd de paprika's, courgette en rode ui in blokjes. Stoof deze aan in een diepe pan/braadpan met olijfolie.
2. Snijd de look fijn en roer deze er door. Kruid met peper, zout, gedroogde oregano , gedroogde basilicum en paprikapoeder. Roer alles goed om. Voeg na 5 min. Stoven de traditionale saus toe en blus met de bouillon.
3. Laat dit geheel even sudderen.
4. Voeg nu de tortelloni's, de room en ricotta toe. Roer alles goed om en laat sudderen tot de tortelloni's gaar zijn.
5. Verdeel de soep over de borden en werk af met wat verse basilicum en Parmezaanse kaas.

Enjoy! Recept van: Chloé kookt

