



Elvea, een feest uit Italië

Tomatensoep met balletjes



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-----------|---------------------------------|
| 500 g | ELVEA Passata Natuur |
| 250 g | gehakt |
| 1 | ui |
| 1 teentje | look |
| 1 stengel | groene selder |
| 1 | wortel |
| 1 | vers kruidentuiltje |
| 70 g | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 1 l | groentebouillon |
| | boter |
| | peper |
| | zout |
| | verse peterselie |

Bereiding

- Verwijder de draden van de selder en snij in boogjes. Schil de wortel en snij 'm in stukken.
- Smelt een klontje boter in een soeppan en stoof hierin de ui en look glazig. Voeg de selder, wortel en het tomatenconcentraat toe en laat enkele minuten meestoven. Voeg nu de passata toe en laat even sudderen op een zacht vuurtje.
- Doe het kruidentuiltje en de bouillon bij in de pan, breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes pruttelen.
- Rol ondertussen balletjes van het gehakt. Breng ze op smaak met peper en zout.
- Verwijder het kruidentuiltje uit de soep en mix de soep fijn in een blender of met de staafmixer. Schep de balletjes erbij en laat die 3 minuten meekoken zonder te roeren. De balletjes zijn gaar als ze komen bovendrijven. Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer. Werk af met wat gehakte peterselie of een scheutje room.

