

TOSCAANSE TOMAAT-POMPOENSOEP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

2
1



- 1 flespompoen
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 ui
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 1 l groentebouillon
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 10 g Bresc Basilicumpuree
- 0,5 dl tomatenolie
- 2 afbakbroodjes
- 5 rijpe vleestomaten
- 10 g gehakte bladselderij
- 100 g Parmezaanse kaas
- peper en zout naar smaak
- olie om aan te zweten

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 160°C. Schil de pompoen en de ui en snijd in grove stukken, snijd ook de tomaten grof. Roerbak de pompoen in olie goudbruin en voeg de uien toe. Doe hier de gehakte knoflook, rode peperpuree en Erbe Italiano bij en blus af met de groentebouillon. Kook de soep op laag vuur ongeveer 20 minuten totdat de pompoen gaar is. Breng op smaak met peper, zout en de basilicumpuree. Pureer de soep tot een gladde massa. Snijd, tijdens het koken van de soep, de broodjes in plakken. Smeer ze in met de tomatenolie en bak ze in 15 minuten krokant in de oven. Druppel wat tomatenolie in de soep en garneer met gesneden bladselderij en geraspte Parmezaan.