

## TOMATENSOEP MET CHORIZO EN KNOFLOOK



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Knoflookpuree 1000g

### INGREDIËNTEN

5  
dl 

#### Voor de soep

- 20 g olijfolie
- 50 g sjalot fijngesneden
- 20 g BreSC Knoflookpuree
- 65 g chorizo in blokjes gesneden
- 200 g tomatenblokjes (blik)
- 100 g kippenbouillon
- 150 g water
- paprikapoeder
- basilicumblaadjes
- peper en zout naar smaak

#### Voor de garnituren

- 8 kwarteleitjes
- ¼ stokbrood
- olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

Stoof de sjalot met de knoflookpuree in de olijfolie. Voeg de chorizo toe en bak kort mee. Voeg de overige ingrediënten toe. Breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen. Haal de soep van het vuur. Smaak af met peper en zout. Snijd het stokbrood in dunne plakken. Verdeel over een ovenplaat. Besprenkel met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Bak goudbruin in een voorverwarmde oven van 180°C. Breek de kwarteleitjes en doe ze afzonderlijk in kleine potjes. Verwarm de soep. Voeg één voor één de kwarteleitjes toe aan de soep. Pocheer de eitjes gaar in de soep. Serveer onmiddellijk met de sneetjes stokbrood.