Toscaanse tomaat-pompoensoep



Ingrediënten

2 l

- 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

Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000