

ROMIGE TOMATENSOEP MET RAVIOLI'S VAN BASILICUM EN MOZZARELLA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde
tomaatpuree 450g

INGREDIËNTEN

6

Voor de soep

- 200 g Bresc Sjalotten gehakt
- 8 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 el Bresc Erbe Italiano
- 2 blikjes gepelde tomaten à 400 g
- 500 g gesneden verse rijpe tomaat
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 0,5 l koksroom
- ½ l groentebouillon
- 5 g bladpeterselie
- 15 g rode ui gesnipperd

Voor de pasta

- 10 g Bresc Basilicumpuree
- 2 bolletjes buffelmozzarella
- 200 g Italiaanse bloem
- 2 grote eieren
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Fruit, voor de soep, de sjalotten aan zonder te kleuren en voeg de knoflook toe en iets later de erbe Italiano en strattu di pomodoro. Voeg de verse-, en de gepelde tomaat toe en smoor ze gaar. Blus dit af met de bouillon en kook het 30 minuten op laag vuur, voeg de room toe en kook even door. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Breek de eieren en pureer de strattu di pomodoro erdoor met een staafmixer. Voeg beide in de deegmenger met de Italiaanse bloem en kneed er een elastisch deeg van. Pak het in met plastic folie en laat het een uurtje rusten. Draai er met de pastamachine plakken van.

Pluk de kaas fijn en maak aan met de basilicumpuree en peper. Smeer de pastaplakken licht in met wat water, leg er de kaas op en dek af met nog een vel, druk aan, bebloem het en steek er ravioli's uit. Kook de ravioli's beetgaar en maak aan met een beetje peper, zout en wat olijfolie. Schuim de soep op met de staafmixer. Serveer de ravioli's b in een diep bord en schenk er de soep op. Garneer het geheel met peterselie, rode ui en wat olijfolie.