

Goed gevulde Italiaanse tomatensoep

Bereiding:

- Borstel de champignons schoon en sijd ze in plakjes
- Verhit de olie in een ruime soeppan en bak daarin de ui, de wortel, de knoflook en vleestomaten 3 minuten.
- Voeg de champignons en bak nogeens 3 minuten mee, voeg de helft van de ham toe.
- Voeg de tomatenblokjes en de bouillon toe en kook zachtjes 15 minuten.
- Pureer de soep.
- Verwarm hem en kook de doperwtten nog 8 minuten mee.
- Voeg de rest van de hamreepjes toe.

Eventueel serveren met een scheutje room.

Eet smakelijk!



Ingrediënten

- 250 gram champignons
- 3 eetlepels olijfolie

- 2 uien, gesnipperd
- 200 gram hamreepjes
- 200 gram wortel, in plakjes
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 4 vleestomaten, in stukjes
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 liter groentenbouillon
- 100 gram diepvriesdoperwten