

Soepen



voor ± 2-3 personen



PITTIGE ANDIJVIESOEP MET OLIJFOLIE EN PARMEZAAN

500 gr biologische andijvie

4 eetlepels biologische olijfolie

2 biologische tomaten

50 gr geraspte Parmezaan

1 biologische rode peper

wat blaadjes platte peterselie

1 teentje biologische knoflook

vers gemalen peper en zout

1 biologische volkoren pistolet

BEREIDING

Doe de olijfolie in een soeppan en snij de knoflook en de rode peper fijn. Fruit de knoflook en rode peper kort, snij de tomaten in parten en voeg dit toe. Bak nog even mee en doe dan de andijvie erbij. Bak dit ook nog even mee. Los dan het bouillonblokje op in 500 ml water en doe dit bij de andijvie. Breng de soep aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes doorkoken. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Maak indien nodig op smaak met peper en zout. Snij de pistolet in grove stukken en rooster deze aan beide kanten in een broodrooster of oven. Vul dan de soepkommen met de andijviesoep, leg in iedere kom 2 stukjes brood en bestrooi deze met de Parmezaan. Garneer met wat blaadjes peterselie.