Mozzarella soep met cherrytomaatjes en basilicum

- 1 ui
- 0,5 bosje basilicum
- 125 gram cherrytomaatjes
- 2 bollen mozzarella met vocht
- ***Basilicum olie***
- 750 ml groentebouillon
- 50 ml kookroom
- Zout en peper

Bereidingswijze

Snipper de ui.
Pureer mozzarella met het vocht helemaal glad in een keukenmachine.
Verhit een beetje olie in de pan en fruit de ui en basilicum. Houd 4 mooie basilicumblaadjes apart.
Schenk bouillon en room erbij een kook 5 minuten op laag vuur.
Zeef de bouillon en voeg de mozzarellapuree toe. Warm de soep goed door maar absoluut niet koken.
Breng op smaak met peper en zout.
Snijd cherrytomaatjes doormidden, verdeel ze over de kommen en schep de soep erop.
Garneer met basilicum, besprenkel met basilicum olie en maal er zwarte peper over.

Iedere week nieuwe recepten

De lekkerste ingrediënten koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

Moorveld 15 5757 PN Liessel T. 0493 - 34 31 58 info@bijzonderesmaken.nl www.bijzonderesmaken.nl