



Soupes

Soupe de légumes grillés, ricotta et petites boulettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pomme de terre (grosse, à chair ferme, en dés)
250 grammes tomates cerise
1 patate douce (en lamelles)
2 poivrons rouges (en dés)
2 oignons rouges
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 1/2 litres de bouillon de légumes
250 grammes de ricotta
poignée crouton
1 bosje oregano (frais)
1 bouquet de menthe
huile d'olive
poivre
sel

Voor de gehaktballetjes

200 grammes viande hachée (mélangé)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
1 cuillère à café poudre de paprika

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les oignons en quartiers et mélangez-les avec les poivrons, la patate douce, les dés de pomme de terre, les tomates cerises, l'origan frais, le vinaigre balsamique et un filet d'huile d'olive. Répartissez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis salez et poivrez. Enfournes 45 minutes. Retournez à mi-cuisson.

Assaisonnez le haché avec l'origan séché, le paprika en poudre, du poivre et du sel puis avec les mains humides confectionnez des petites boulettes.

Portez le bouillon à ébullition. Incorporez-y les légumes grillés et la ricotta et mixez bien lisse. Ajoutez les petites boulettes et faites mijoter 10 minutes à feu doux.

Versez la soupe avec les petites boulettes dans des bols et terminez par un peu de menthe et des croûtons.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

