



Soepen

## Italiaanse soep met worst en orzo

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

300 gram tomaten (tros, in partjes)  
2 selderstengels (in blokjes)  
1 gele paprika (in blokjes)  
2 wortelen (in blokjes)  
1 ui (gesnipperd)  
40 gram pecorino (geraspt)  
150 gram pasta (Griekse)  
1 1/2 liters runderbouillon  
200 milliliters passata  
2 chipolata (ronde)  
1 eetlepel Italiaanse kruiden (gedroogde)  
takje tijm (enkele, zachte)  
2 lookteentjes (geperst)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de chipolata in kleine stukken. Fruit de ui met de look 5 minuten in olijfolie. Voeg de worst toe en bak goudbruin. Schep er de wortel, selder, paprika, tomaten en Italiaanse kruiden onder en laat nog 5 minuten stoven.

Voeg de bouillon en passata toe en kruid met peper en zout. Breng aan de kook en laat 10 minuten pruttelen.

Voeg de Griekse pasta toe en laat opnieuw 8 minuten pruttelen. Schep de soep in kommen en werk af met wat pecorino en tijm.

