



Soepen

Maaltijdsoep van geroosterde groenten, ricotta en gehaktballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 aardappel (grote, vastkokende, in blokjes)
1 zoete aardappel (in reepjes)
2 rode paprika's (in blokjes)
250 gram kerstomaatjes
2 rode uien
2 eetlepels balsamicoazijn
1 1/2 liters groentebouillon
250 gram ricotta
handvol crouton
1 bosje oregano (verse)
1 bosje munt
olijfolie
peper
zout

Voor de gehaktballetjes

200 gram gehakt (gemengd)
1 eetlepel oregano (gedroogd)
1 theelepel paprikapoeder

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de uien in partjes en meng ze met de rode uien, de paprika's, zoete aardappel, aardappelblokjes, kerstomaten, verse oregano, balsamicoazijn en een scheut olijfolie. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en kruid met peper en zout. Zet 45 minuten in de oven. Schep halverwege om.

Kruid het gehakt met de gedroogde oregano, paprikapoeder, peper en zout en rol er met vochtige handen kleine balletjes van.

Breng de bouillon aan de kook. Roer er de geroosterde groenten en ricotta onder en mix glad. Voeg de gehaktballetjes toe en laat op een zacht vuur 10 minuten sudderen.

Schep de soep met de gehaktballetjes in kommen en werk af met wat verse munt en croutons.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

