



Soepen

Sint-soep met bladerdeegstaf

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de staf

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
4 eetlepels kaas (gemalen)
4 eetlepels rode pesto

Voor de Sint-soep

750 gram gepelde tomaten (uit blik)
100 milliliters volle room
30 gram tomatenpuree
1 lookteentje (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
400 milliliters water
1 groentebouillon
1 klontje boter
peper
zout

Bereidingswijze

Rol het bladerdeeg open, besmeer het met rode pesto en bestrooi met gemalen kaas.

Plooi het deeg dubbel met de pesto naar binnen en snijd er langwerpige repen uit van ongeveer 2 centimeter breed.

Draai de repen op als een twister en plooi de bovenkant om als een staf.

Leg de stafjes op een bakplaat met bakpapier en bak gedurende 10 minuten in de oven op 180 °C.

Stoof de ui en look aan in een kookpot met een klontje boter.

Voeg de tomatenpuree, de gepelde tomaten, het water en de groentebouillon toe.

Laat 10 minuten pruttelen op een laag vuur en laat een volwassene het geheel mixen.

Eenmaal de soep is uitgeschept, doe je room op een eetlepel en vorm je hiermee een mijter in de soep.

Leg tot slot op elk bord een staf en serveer de andere stafjes in een broodmand. Smakelijk eten!

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

