



Tortellinisoep met worst & spinazie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

1 ui (fijngesneden)

2 preiwit (fijngesneden)

1 1/5 l kippenbouillon

4 tomaten (gepeld, ontpit en in stukjes)

2 kalfsworsten

tortellini (1 groot pak, kant-en-klaar)

1 pak babyspinazie

parmezaan

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe pan. Fruit hierin de ui en de prei. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook.
- 2.** Voeg de stukjes tomaat toe en breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Bak de kalfsworsten apart in een braadpan en snij ze in dunne plakjes. Voeg toe aan de soep.
- 4.** Kook de tortellini apart, giet af en voeg toe aan de soep.
- 5.** Roerbak de spinazie in olijfolie, breng op smaak met peper en zout en voeg toe aan de soep. Werk af met parmezaanse kaas.