

Ingrediënten

. Zet alle ingredienten klaar: 125 g gedroogde tortellini met kaas 1 pakje mix tomaat-basilicumsoep(Finesse, Knorr) 1 pakje (of restje) tomatensaus (Sugo) 150 g diepvries doperwten soepstengels

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomatensoep Met Vulling

Leuke, maar makkelijke recepten die kinderen vanaf acht jaar - met een beetje hulp van een volwassene - zelf kunnen maken. Want zelfgemaakt, smaakt dubbel lekker!

Hulpmiddelen

Zet alle keukenspullen klaar

Bereidingswijze

Meet in een maatbeker 8 dl (800 ml) water af, schenk het in een grote pan en breng het op middelhoog vuur aan de kook. Voeg de tortellini toe en laat deze 6 min. koken (zet een kookwekker). 4. Strooi, al roerend met een garde, de soepmix in de pan. Draai het vuur laag, zet de deksel schuin op de pan en laat de soep zachtjes 5 min. doorkoken. 5. Voeg de sugosaus en de doperwtjes toe en laat de soep nog 4 min. koken. 6. Schep de soep in 4 soepkommen. Geef er de soepstengels bij.