Pastasoep met worst en pesto

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 sjalotten
1 rode paprika
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel bakboter
4 teentjes knoflook
250 gram barbecueworsten
1 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1⁄4 theelepel cayennepeper
1⁄4 theelepel nootmuskaat
1 l kippenbouillon
2 eetlepels tomatenpuree
250 ml passata
350 gram tortellini (vers, naar keuze)
150 gram mascarpone
120 ml room
2 eetlepels pesto
1 handvol basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snipper de sjalotten en snij de paprika in fijne reepjes. Verwarm de olie met de boter en voeg de paprika toe. Roerbak gedurende 3 minuten. Pers er de look bij en voeg de sjalot toe. Roerbak nog eens 2 minuten.**

2. **Knijp het vlees in brokjes uit de worst en voeg de specerijen toe. Kruid met peper en bak het vlees bruin. Giet de kippenbouillon erbij en breng aan de kook.**

3. **Voeg nu de tomatenpuree en de passata toe en laat 15 minuten op een zacht vuur koken.**

4. **Voeg de tortellini toe en laat nog 2 minuten zachtjes koken. Roer er de mascarpone en room onder en laat nog 1 minuut sudderen. Proef en kruid bij met peper en zout.**

5. **Schep de soep in diepe borden of kommen en werk af met een lepeltje pesto en de basilicum**