



Tortellini in brodo

De traditionele kerstsoep uit Emilia-Romagna: fijne gevulde tortellini die zachtjes garen in een heldere, geurige bouillon.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr verse tortellini (met vlees gevuld)
1,5 liter heldere kippenbouillon
1 wortel
1 stengel selder
1 ui
50 gr geraspte parmezaan
1 handvol verse peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de wortel, selder en ui grof en doe ze bij de kippenbouillon in een ruime pot.
2. Breng de bouillon aan de kook en laat hem 15 minuten trekken zodat de groenten hun smaak afgeven.
3. Zeef de bouillon zodat je een heldere basis overhoudt en breng op smaak met zout en peper.
4. Breng de gezeefde bouillon opnieuw aan een zacht kookpunt, niet te hevig zodat de tortellini niet openbarsten.
5. Laat de verse tortellini voorzichtig in de bouillon glijden en kook ze 3 tot 4 minuten tot ze komen bovendrijven.
6. Proef of de tortellini gaar zijn en corrigeer eventueel de kruiding van de bouillon.
7. Verdeel de tortellini met een schuimspaan over de warme borden.
8. Schep de heldere bouillon erover en werk af met fijngehakte peterselie.
9. Serveer meteen met de geraspte parmezaan apart zodat iedereen naar smaak kan bestrooien.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)