



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Italiaanse kaassoep

Ingrediënten:

- 5 dl water
- 250gr Pecorino kaas
- 250gr Parmezaanse kaas
- 2 takjes Basilicum
- 4 dl Slagroom of kookroom
- 2 el. Pesto

Breng het water met 1 kruiden-of kippenbouillon aan de kook. Rasp de Pecorino en de Parmezaanse kaas en voeg deze geleidelijk toe aan de soep. Laat de kaas al roerende smelten. Van het vuur af, de kaas en bouillon met de staafmixer roeren totdat er een gebonden massa ontstaat. Snij 2 takjes basilicum fijn. Voeg de room, de basilicum en twee eetlepels pesto toe en roer deze door de soep. Voeg naar smaak peper en eventueel zout toe. Breng de soep rustig tegen de kook aan.