

Vissoep in mediterrane stijl



3 mensen

5 min voorbereiding

5-10 min koken

De ingrediënten

1 1/2 blik (400 g) belle-iloise vissoep
1 theelepel pastis
12 sneetjes stokbrood
Rode pesto
Pesto vert
Geraspte Gruyère

De fasen

- 1- Verwarm de vissoep tot de op het blik aangegeven verdunning en voeg een theelepel pastis toe
- 2- Snijd 4 sneetjes stokbrood per persoon
- 3- Besmeer de helft met rode pesto en de andere helft met groene pesto
- 4- Bestrooi de toast met geraspte Gruyère en bak een paar minuten in de oven
- 5- Serveer de toast naast de soep