



Tomatensoep met paprikapesto-bruschette

Met grana padano



SYNERA BLANCO

De grana padano is lekker met de Synera Blanco die vanwege de chardonnay een licht vetje heeft. Dat past goed bij de kaas.



Uit



Knoflookteen



Peen *



Tomaat *



Gedroogde tijm



Paprikapoeder



Tomatenpuree



Bruine ciabatta



Rode paprikapesto *



Grana padano *

Totaal: 25-30 min.

Original

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Calorie-focus

Dit is een heerlijke zelfgemaakte soep van verse groenten. Voor een extra zoete smaak voeg je niet alleen tomaten, maar ook peen toe. Van de ciabatta maak je bruschette die je belegt met verse paprikapesto.

BENODIGDHEDEN

Soeppan met deksel, bakplaat met bakpapier en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatensoep met paprikapesto-bruschetta's**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en kook 300 ml water per persoon voor de soep. Snijd de **ui** in halve ringen en pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **peen** in dunne halve plakken en de **tomaat** in parten.



2 GROENTEN BAKKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een soeppan met deksel en fruit de **ui** en de **knoflook** 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **peen**, **tomaat**, **gedroogde tijm**, **paprikapoeder** en **tomatenpuree** toe en bak 2 minuten.



3 SOEP KOKEN

Voeg de honing en het kokende water toe aan de soeppan. Verkruimel ½ bouillonblokjes per persoon boven de pan. Kook de soep, afgedekt, 12 – 15 minuten op laag vuur.



4 BRUSCHETTA MAKEN

Snijd ondertussen de **ciabatta** in plakken van 1 cm. Verdeel de sneetjes **ciabatta** over een bakplaat of ovenrooster met bakpapier, beleg met de **rode paprikapesto**, besprenkel eventueel met de overige olijfolie en bak 6 – 8 minuten in de oven.



5 SOEP PUREREN

Haal de soep van het vuur, voeg de helft van de **grana padano** toe en pureer de soep met een staafmixer. Voeg (warm) water toe als je de soep wilt verdunnen en breng de soep op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de soep over de soepkommen en garneer met de overige **grana padano**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en serveer met de paprikapesto-bruschetta.

★ TIP

Je kunt deze soep ook koud serveren, als een heerlijke zomerse gazpacho. Serveer de soep dan in een glaasje en laat de kaas achterwege of gebruik de kaas als topping voor de bruschetta.

1-6 PERSONEN
INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|------------|----|----|-----|-----|-----|
| Ui (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Knoflookteen (st) | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Peen (st) * | ½ | ½ | 1 | 1½ | 1½ | 2 |
| Tomaat (st) * | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 18 |
| Gedroogde tijm (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Paprikapoeder (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Tomatenpuree (blik) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Bruine ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Rode paprikapesto (g) 7) 8) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Grana padano (g) 3) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Olijfolie* (el) | ½ | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Honing* (tl) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Groentebouillon* (blokjes) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Extra vierge olijfolie* | naar smaak | | | | | |
| Peper & zout* | naar smaak | | | | | |

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 g |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 2109 / 504 | 254 / 61 |
| Vet totaal (g) | 21 | 3 |
| Waarvan verzadigd (g) | 7,0 | 0,8 |
| Koolhydraten (g) | 61 | 7 |
| Waarvan suikers (g) | 22,4 | 2,7 |
| Vezels (g) | 11 | 1 |
| Eiwit (g) | 18 | 2 |
| Zout (g) | 4,4 | 0,5 |

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 43 | 2017

