



Wortel-tomatensoep met romige buffelmozzarella

Met basilicum en rozijnen-notenbrood



CABRIZ BRANCO

Bij de romige buffelmozzarella past een tikje kruidige wijn uit het noorden van Portugal. Cabriz Branco heeft voldoende structuur om dit te ondersteunen.



Ui



Knoflookteen



Peen *



Tomaat *



Verse basilicum *



Rozijnen-notenbroodje



Buffelmozzarella *

Totaal: 30-35 min.

Original

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Deze soep maak je met wortel en tomaat. Samen zorgen ze voor een zoete smaak en mooie, diep oranje kleur. De buffelmozzarella maakt de soep romig en zacht en het basilicum zorgt voor een fris accent. Lekker met het knapperig gebakken rozijnen-notenbroodje.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Soeppan met deksel en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **wortel-tomatensoep met romige buffelmozzarella**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snipper de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn.



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **peen** in dunne halve plakken en de **tomaat** in parten. Scheur het **basilicum** klein.



3 BOUILLON TOEVOEGEN

Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel en bak de **ui** en de **knoflook** 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **peen** en de **tomaat** toe en roerbak 4 minuten. Voeg de bouillon toe en kook de soep, afgedekt, 12 – 15 minuten op middellaag vuur.



4 MOZZARELLA SCHEUREN

Bak ondertussen het **rozijnen-notenbrood** 6 – 8 minuten in de oven. Laat de **buffelmozzarella** uitlekken en scheur de **mozzarella** klein.



5 SOEP PUREREN

Haal vervolgens de soeppan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer (zie tip). Voeg eventueel extra water toe als de soep te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de soep over de soepkommen en garneer met de **mozzarella** en het **basilicum**. Serveer met het **rozijnen-notenbrood**.

★ TIP

Liever een kruidigere soep? Pureer dan tijdens stap 5 het basilicum mee met de groenten.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Peen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st) *	2	4	6	8	10	12
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	6	12	18	24	30	36
Rozijnen-notenbroodje (st) 1) 8) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Buffelmozzarella (g) 7) *	125	250	375	500	625	750
Groentebouillon* (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3188 / 762	386 / 92
Vet totaal (g)	41	5
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,4
Koolhydraten (g)	62	8
Waarvan suikers (g)	24,5	3,0
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	4,8	0,6

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose 22) (Andere) noten 23) Selderij 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.

   #HelloFresh

 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 40 | 2017

