



WIJNBOX

Cabriz tinto

Bij deze soep schenkt je het liefste een sappige rode wijn. Je kunt deze wijn zelfs even licht koelen voor je 'm schenkt.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 37
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Tomatensoep met paprikapesto-bruschetta's

Ideaal voor op een doordeweekse avond

Heerlijke zelfgemaakte soep van verse groenten. Voor een extra zoete smaak voeg je niet alleen tomaten, maar ook peen toe. Lees alles over verschillende soorten peen op onze blog. Van de ciabatta maak je bruschetta's die je belegt met een heerlijke verse paprikapesto.

bewaar in de koelkast



25-30 min



gemakkelijk



eet binnen
5 dagen



vegetarisch



kind-
vriendelijk



Rode paprikapesto



Grana padano



Winterpeen



Tomaat



Tijm



Paprikapoeder



Tomatenpuree



Bruine ciabatta



Ui



Knoflookteen

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Peen	⅓	⅔	1	1 ⅓	1 ⅔	2
Tomaat	3	6	9	12	15	18
Tijm (tl)	1	2	3	4	5	6
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Tomatenpuree (blik)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Bruine ciabatta 1) 6) 7) 17) 19) 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)*	1	1	2	2	3	3
Honing (tl)*	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Groentebouillon (blokje)*	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **3)** Eieren **6)** Soja
7) Melk **8)** Noten
 Kan sporen bevatten van
17) eieren, **19)** pinda's,
22) noten, **25)** sesam en
27) lupine.

Benodigheden

Soeppan met deksel, bakplaat of ovenrooster met bakpapier, staafmixer

Voedingswaarden 518 kcal | 14 g eiwit | 54 g koolhydraten | 21 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 13 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden en kook 400 ml water per persoon. Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de peen in dunne halve plakken en de tomaat in parten.



2 Verhit de helft van de olijfolie in een soeppan met deksel en fruit de ui en knoflook 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de peen, tomaat, tijm, paprikapoeder en tomatenpuree toe en bak 2 minuten. Voeg de honing en 300 ml kokend water per persoon toe en verkruiemel het bouillonblokje boven de pan. Kook de soep, afgedekt, 12 - 15 minuten.



3 Snijd ondertussen de ciabatta in plakken van 1 cm. Verdeel de ciabattaplakken 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.



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

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

Tip! Houd je niet van de velletjes van de tomaat? Maak met een mes een kruisje op de tomaat en dompel deze dan kort in kokend water. Zo kun je het velletje er heel gemakkelijk afhalen.