



Tomatensoep met paprikapesto-bruschette

Met peen en grana padano



- Totaal: 25-30 min.
- Gemakkelijk
- Eet binnen 5 dagen
- Family
- Veggie
- Calorie-focus

Bruschetta spreek je uit als broesketta en is heel simpel zelf te maken. Je eet deze knapperige broodjes vandaag bij een soep van verse groenten. De wortel bindt de soep een beetje en geeft een zachte, zoete smaak. Voor wat pit voeg je grana padano toe. Deze kaas met korrelige (grana) structuur lijkt veel op Parmezaanse kaas, maar is iets milder van smaak.



MASAN BLANC

Masan is de naam van een selectie wijnen uit het zuidwesten van Frankrijk. Deze lichtgekleurde wijn is gemaakt van ugni blanc- en colombarddruiven. Het bouquet is opwekkend en de smaak fris met tonen van kruisbessen en limoen.



Ui



Knoflookteen



Peen *



Tomaat *



Gedroogde tijm



Paprikapoeder



Tomatenpuree



Bruine ciabatta



Rode-paprikapesto *



Grana padano *

BENODIGDHEDEN

Soeppan met deksel, bakplaat met bakpapier en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatensoep met paprikapesto-bruschette**.



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**, het **paprikapoeder** en de **tomatenpuree** toe en bak 2 minuten.



3 SOEP KOKEN

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



4 BRUSCHETTE 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-bruschette**.

★**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 bruschette.

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) *	⅓	⅔	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
Geraspte 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
Groentebouillonblokjes* (st)	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)	2222 / 531	249 / 59
Vet totaal (g)	22	2
Waarvan verzadigd (g)	7,8	0,9
Koolhydraten (g)	65	7
Waarvan suikers (g)	25,0	2,8
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	18	2
Zout (g)	4,9	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 15 | 2018

