



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 47  
2015

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



BESTROOI HET SPINAZIE-  
KAASBROODJE (VAN  
SPINAZIE WORDT JE STERK!)  
MET EXTRA KAAS. YUMMY!

## ORANJE SOEP MET SPINAZIE-KAASBROODJE



30-35 min



gemakkelijk



vegetarisch



Ui



Milva aardappelen



Persinaasappel



Winterpeen



Spinazie-kaasbroodje



Oude kaas

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Milva aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Perssinaasappel	¼	½	¾	1	1¼	1½
Winterpeen (g) 15)	300	600	900	1200	1500	1800
Spinazie-kaasbroodje 1) 7) 15)	1	2	3	4	5	6
Oude kaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Groentebouillonblokjes*	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose  
15) Kan sporen bevatten van eieren, soja, noten, selderij, sesam en lupine

## Benodigdheden

Soeppan met deksel, staafmixer

**Voedingswaarden** 703 kcal | 26 g eiwit | 74 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 15 g verzadigd | 15 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden en kook 500 ml water per persoon.

2 Snipper de ui. Schil de aardappelen (milva) en snijd in blokjes van 1 cm. Pers het sap van de sinaasappel uit.

3 Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel en fruit de ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de aardappelen en peen toe en bak al roerende 2 minuten op middelhoog vuur. Verkruiemel het bouillonblokjes boven de pan, voeg 400 ml kokende water per persoon en het sap van de sinaasappel toe en breng afgedekt aan de kook. Kook de soep 15 minuten of totdat de peen zacht is.

4 Snijd ondertussen het spinazie-kaasbroodje open en bestrooi extra met de helft van de oude kaas. Bak het broodje 6 – 8 minuten in de oven.

5 Haal de soep van het vuur en pureer deze met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout en voeg het overige water toe als je de soep vloeibaarder wilt maken.

6 Verdeel de soep over de kommen en garneer met de overige oude kaas. Serveer met het spinazie-kaasbroodje.



**TIP** Handig, deze soep kun je 's middags of de avond van tevoren al maken! Verwarm de soep op de avond zelf vlak voor het serveren. De soep hoeft niet opnieuw te koken.