



# Geroosterde tomaat-paprikasoep

Met zure room en oventosti's



Tomaat ✨



Rode paprika ✨



Rode ui ✨



Knoflookteen ✨



Vers basilicum ✨



Meerzaden baguette ✨



Belegen kaas ✨



Zure room ✨



Totaal: 45-50 min.



Family



Supersimpel



Veggie



Eet binnen 5 dagen

Tomatensoep met een tosti is een klassieke combinatie uit de Amerikaanse keuken en echt comfort food. In dit recept rooster je de tomaten met paprika in de oven voor een intensere smaak. Je maakt van de tosti ook iets bijzonders door deze te maken met een lekker knapperige baguette, in de oven.



# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Ovenschaal, bakplaat met bakpapier, soeppan en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **geroosterde tomaat-paprikasoep**.



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **tomaten** in kwarten en de **rode paprika** in repen. Hak de **rode ui** en de **knoflook** grof. Scheur de helft van de **basilicumblaadjes** grof.



## 2 GROENTEN ROOSTEREN

Doe de **tomaat, paprika, rode ui, knoflook** en gescheurde **basilicumblaadjes** in een ovenschaal. Besprenkel de **groenten** met de olijfolie en de zwarte balsamicoazijn. Breng goed op smaak met peper en zout en rooster de **groenten** 30 – 35 minuten in de voorverwarmde oven.



## 3 TOSTI'S MAKEN

Snijd ondertussen de **baguette** in de lengte doormidden. Leg de helften met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de **geraspte belegen kaas**. Bereid de bouillon.



## 4 TOSTI'S BAKKEN

Bak de **broodjes**, nadat je de **groenten** uit de oven hebt gehaald, 5 – 7 minuten in de oven.



## 5 SOEP PUREREN

Voeg ondertussen de **groenten**, inclusief het kookvocht, toe aan een soeppan. Pureer de **groenten** met een staafmixer en voeg bouillon toe tot de soep de gewenste dikte heeft.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **soep** over de kommen. Garneer de **soep** met de **zure room** en het overige **basilicum**. Serveer met de **oventosti's**.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Tomaat (st) *	2	4	6	8	10	12
Rode paprika (st) *	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Meerzadenbaguette (st) 1) 11) 17) 20) 21) 22) 27)	1	2	3	4	5	6
Belegen kaas, geraspt (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zure room (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3381 / 808	370 / 88
Vet totaal (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	11,9	1,3
Koolhydraten (g)	77	8
Waarvan suikers (g)	21,1	2,4
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	24	3
Zout (g)	4,0	0,4

## ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 11) Sesam

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose

22) Noten 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).

\***WEETJE:** Wist je dat dit gerecht bijna 3 keer zoveel vitamine C bevat dan de dagelijks aanbevolen hoeveelheid?