



Geroosterde tomaat-paprikasoep

met zure room en gegratineerde broodstengels



Tomaat *



Rode paprika *



Rode ui



Knoflookteen



Vers basilicum *



Paprikapoeder



Meerzadenbaguette



Geraspte belegen kaas *



Zure room *



Totaal: 45-50 min.



Family



Supersimpel



Veggie



Eet binnen 5 dagen

In dit recept rooster je de tomaten met paprika in de oven voor een intensere smaak. Je maakt van de broodstengels ook iets bijzonders door deze te maken met een lekker knapperige baguette en in de oven te gratineren met kaas.

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 **basilicumblaadjes** grof, bewaar de takjes.



2 GROENTEN ROOSTEREN

Doe de **tomaat, paprika, rode ui**, de helft van de **knoflook**, de **basilicumtakjes** en de helft van de **basilicumblaadjes** in een ovenschaal. Besprenkel de groenten met de olijfolie, de zwarte balsamicoazijn, het **paprikapoeder** en meng goed door elkaar. Breng goed op smaak met peper en zout en rooster de groenten 30 – 35 minuten in de oven.



3 BROODSTENGELS MAKEN

Snijd ondertussen de **meerzadenbaguette** in de lengte tot broodstengels van 1 – 2 cm breed. Leg de stengels op een bakplaat met bakpapier, besprenkel eventueel met een beetje olijfolie en bestrooi met de geraspte **kaas** en overige **knoflook**. Bereid ook de bouillon.



4 BROODSTENGELS BAKKEN

Bak de **broodstengels** 10 – 12 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 **broodstengels**.

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
Paprikapoeder (zakje)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Meerzadenbaguette (st) 1) 11) 17) 20) 21) 22)	1	2	3	4	5	6
Geraspte belegen kaas (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

Energie (kJ/kcal)	3429 / 820	374 / 89
Vet totaal (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	11,4	1,2
Koolhydraten (g)	78	8
Waarvan suikers (g)	21,4	2,3
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	24	3
Zout (g)	4,0	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose 11) Sesam
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose
22) Noten

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

★**TIP:** Past de bakplaat met broodstengels niet naast de ovenschaal met groenten? Plaats hem dan boven de ovenschaal.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

