



Tomatensoep en warm broodje met buffelmozzarella

Met rode pesto, tomaat en verse basilicum



RODE PESTO

Pesto alla siciliana, zoals rode pesto in Italië heet, heeft zijn intense smaak te danken aan het belangrijkste ingrediënt: tomaten. Voor een nog sterkere smaak worden vaak zongedroogde tomaten gebruikt.



Ui



Knoflookteen



Tomaat *



Verse basilicum *



Verse tijm *



Paprikapoeder



Witte ciabatta



Buffelmozzarella *



Rode pesto *



Totaal: **30-35** min.

Calorie-focus

Supersimpel

Veggie

Eet binnen **5** dagen

Soep in de zomer? Deze tomatensoep in Italiaanse stijl gaat er bij ons altijd in - weer of geen weer. Net als de bekende Spaanse gazpacho kun je deze soep ook prima koud eten - lekker als het buiten warm is!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Soeppan met deksel en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatensoep** en warm broodje met **buffelmozzarella**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden en kook 250 ml water per persoon voor de soep. Snijd de **ui** in halve ringen en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **tomaten** in dunne plakken en houd 3 plakken **tomaat** per persoon apart voor de **ciabatta**. Ris de **tijmblaadjes** van de takjes.



2 SOEP MAKEN

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de **ui** en **knoflook** 2 – 3 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **tomaat**, de **tijm** en het **paprikapoeder** toe en bak 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg het kokende water en de honing toe en verkruimel het bouillonblokje boven de pan. Breng de soep afgedekt aan de kook en laat de soep 10 – 12 minuten zachtjes koken.



3 BROODJE VOORBEREIDEN

Snijdt ondertussen de **ciabatta** open. Scheur de **buffelmozzarella** grof en snijd de **basilicum** fijn.



4 BROODJE BELEGGEN

Beleg de onderste helft van de **ciabatta** met de **rode pesto**, de achtergehouden plakjes **tomaat** en de **buffelmozzarella** en bestrooi met peper en zout. Leg de bovenste helft van de **ciabatta** erop en bak 6 – 8 minuten in de oven, of tot de **ciabatta** goudbruin kleurt en de **buffelmozzarella** iets is gesmolten.



5 PUREREN

Pureer ondertussen de soep met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **soep** over de kommen. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en garneer met de helft van de **basilicum** en peper naar smaak. Til voorzichtig de bovenste helft van de **ciabatta** op, bestrooi met de overige **basilicum** en dek de **ciabatta** weer af. Serveer het warme **broodje** bij de soep.

★**TIP:** Liever geen gesmolten buffelmozzarella? Je kunt het broodje ook eerst afbakken en daarna pas beleggen.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Tomaat (st) *	4	8	12	16	20	24
Verse tijm (takjes) 23) *	4	6	8	10	12	14
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Buffelmozzarella (g) 7) *	65	125	190	250	315	375
Rode pesto (g) 7) 8) *	20	40	60	80	100	120
*Zelf toevoegen						
Olijfolie* (el)	1	1	2	2	3	3
Honing* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillonblokje* (st)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2523 / 603	304 / 73
Vet totaal (g)	35	4
Waarvan verzadigd (g)	12,6	1,5
Koolhydraten (g)	49	6
Waarvan suikers (g)	15,8	1,9
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	5,5	0,7

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) (Andere) noten
23) Selderij 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.

#HelloFresh

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).