



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: 50 min.

Veggie

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Tomatensoep met een tosti is een klassieke combinatie uit de Amerikaanse keuken, het is echt comfortfood. 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 **basilicumblaadjes** grof, bewaar de takjes.



2 GROENTEN ROOSTEREN

Meng de **tomaat**, **paprika**, **rode ui**, de helft van de **knoflook**, de **basilicumtakjes** en de helft van de **basilicumblaadjes** in een ovenschaal of op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de groenten met de olijfolie, de zwarte balsamicoazijn en het **paprikapoeder** en meng goed. Breng 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

Plaats de broodstengels boven de groenten in de oven en bak 10 – 12 minuten.



5 SOEP PUREREN

Voeg ondertussen de groenten, inclusief het kookvocht, toe aan een soeppan. Pureer de groenten met een staafmixer en voeg de 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 (tl)	1	2	3	4	5	6
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)	1	2	3	4	5	6
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)	3454 / 826	375 / 90
Vet totaal (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	11,4	1,2
Koolhydraten (g)	78	8
Waarvan suikers (g)	22,0	2,4
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 dagelijkse aanbevolen hoeveelheid aan vitamine C bevat en meer dan 50% van de dagelijkse aanbeveling voor vezels?

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

