



# Wortel-tomatensoep met romige buffelmozzarella met basilicum en ciabatta

HELLOEXTRA 35 min. • Eet binnen 5 dagen



HELLO  
EXTRA



Ui



Knoflookteen



Peen



Tomaat



Vers basilicum



Soepballetjes  
half-om-half



Witte ciabatta



Buffelmozzarella

## Voorraadkast items

Groentebouillon, olijfolie, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Staafmixer, soeppan met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Peen* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st)	2	4	6	8	10	12
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Soepballetjes half-om-half* (g)	120	240	360	480	600	720
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Buffelmozzarella* (g) 7)	125	250	375	500	625	750
<b>Zelf toevoegen</b>						
Groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout				naar smaak		

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4048 /976	415 /99
Vetten (g)	60	6
Waarvan verzadigd (g)	28,5	2,9
Koolhydraten (g)	48	5
Waarvan suikers (g)	14,6	1,5
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	56	6
Zout (g)	5,2	0,5

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 7) Melk/Lactose  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten  
25) Sesamzaad 27) Lupine

## Contact

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



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de bouillon. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 2. Snijden en scheuren

Snij de **wortel** in dunne, halve plakken en de **tomaat** in parten. Scheur het **basilicum** klein.



## 3. Soep maken

Verhit de olijfolie in een soeppan met deksel en fruit de **ui** en de **knoflook** 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **wortel** en de **tomaat** toe en roerbak 4 minuten. Voeg de bouillon toe en kook de soep, afgedekt, 12 - 15 minuten op middellaag vuur.



## 4. Soep pureren

Haal de soep van het vuur en pureer de soep met een staafmixer (zie TIP). Voeg eventueel extra water toe als de soep te dik is. Voeg de **soepballetjes** toe, zet de pan terug op het vuur en laat de soep nog 6 - 8 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.



## 5. Bakken en beleggen

Bak ondertussen de **ciabatta** 6 - 8 minuten in de oven. Laat de **buffelmozzarella** uitlekkken en scheur in kleine stukjes. Snijd de **ciabatta** open en beleg met de helft van de **mozzarella**.



## 6. Serveren

Verdeel de soep over de soepkommen en garneer met de overige **mozzarella** en het **basilicum**.  
Serveer met de **ciabatta**

**Eet smakelijk!**

**TIP:** Liever een kruidigere soep? Pureer dan tijdens stap 5 het basilicum mee met de groenten.