



Geroosterde tomaat-paprikasoep

Met oventosti's en zure room



BASILICUM

Wist je dat er naast de basilicum die je vandaag gebruikt nog veel meer soorten bestaan? Thaise basilicum bijvoorbeeld, deze smaakt naar anijs en wordt veel gebruikt in Azië.



Tomaat ✨



Rode paprika ✨



Rode ui



Knoflookteen



Verse 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. Je kunt het zo makkelijk of moeilijk maken als je zelf wilt. In dit recept rooster je de tomaten met paprika in de oven voor een intensere smaak. Ook de tosti maak je in de oven en in plaats van boterhammen maak je het met een knapperige baguette.

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 ze met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de **gerasppte belegen kaas**. Bereid ook 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 de 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 |
| Verse basilicum (blaadjes) 23) * | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 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) | 3489 / 834 | 381 / 91 |
| Vet totaal (g) | 46 | 5 |
| Waarvan verzadigd (g) | 14,5 | 1,6 |
| Koolhydraten (g) | 76 | 8 |
| Waarvan suikers (g) | 21,5 | 2,3 |
| Vezels (g) | 16 | 2 |
| Eiwit (g) | 23 | 3 |
| Zout (g) | 4,1 | 0,4 |

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 11) Sesam
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose
22) Noten 23) Selderij 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).