



Winterse wortelsoep

Met mozzarella en rozijnen-notenbrood



BUFFELMOZZARELLA

Deze mozzarella wordt gemaakt van buffelmelk, die witter is dan koemelk en ervoor zorgt dat de kaas een porseleinachtige kleur krijgt. Waar onze buffelmozzarella vandaan komt, lees je op de blog!



Ui



Knoflookteen



Peen *



Tomaat *



Vers basilicum *



Bruin rozijnen-walnotenbroodje



Buffelmozzarella *

Totaal: 30-35 min.

Family

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Deze soep maak je met wortel en tomaat. Samen zorgen ze voor een zoete smaak en een mooie, diep oranje kleur. De buffelmozzarella maakt de soep romig en zacht en het basilicum zorgt voor een fris accent. Het knapperig gebakken rozijnen-notenbroodje maakt het gerecht af!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Soeppan met deksel en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **winterse wortelsoep**.



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 **peen** 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 **peen** en de **tomaat** toe en roerbak 4 minuten. Voeg de bouillon toe en kook de **soep**, afgedekt, 12 – 15 minuten op middellaag vuur.



4 BAKKEN EN SCHEUREN

Bak ondertussen het **rozijnen-notenbroodje** 6 – 8 minuten in de oven. Laat de **buffelmozzarella** uitlekken en scheur in kleine stukjes.



5 SOEP PUREREN

Haal de soeppan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer ★. Voeg eventueel extra water toe als de **soep** te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Snijd het **noten-rozijnenbrood** 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 het **rozijnen-notenbrood**.

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

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
Peen (st) ★	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st) ★	2	4	6	8	10	12
Vers basilicum (takjes) 23) ★	6	12	18	24	30	36
Bruin rozijnen-walnotenbroodje (st) 1) 8) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Buffelmozzarella (g) 7) ★	125	250	375	500	625	750
Zelf toevoegen						
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 100 g

Energie (kJ/kcal)	3163 / 756	378 / 90
Vet totaal (g)	42	5
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,4
Koolhydraten (g)	61	7
Waarvan suikers (g)	24,2	2,9
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	4,8	0,6

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose 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).

WEEK 48 | 2018

