



Romige tomatensoep met garnalen

en crostini met dille-venkeltopping



30-40min



2 personen

Vandaag steken we de nederige tomatensoep in een decadent jasje. Allereerst door er garnalen aan toe te voegen, maar ook de smaken van dille en venkel tillen dit soepje naar een hoger niveau. Om het af te maken serveer je er crostini met venkel en dille bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 10g groentebouillonpoeder ⁹
- 10g verse dille
- 1 baguette ¹
- 1x garnalen ²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- staafmixer
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 642kcal, vet 36.6g, koolhydraten 48.3g, eiwit 26.7g



1. Groenten snijden

Verwijder de stronk en snijd de **venkel** in blokjes. Snijd **1 stengel bleekselderij** in grote stukken en de **2e stengel** in plakjes. Pel en hak de **ui** grof. Kook 500ml water in een waterkoker.



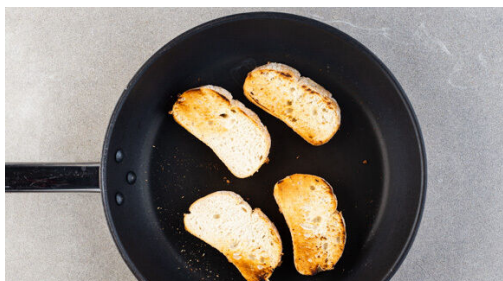
2. Soep starten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van de venkel**, de **grote stukken bleekselderij** en de **ui** ca. 3min. Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe en bak ca. 1min mee.



3. Soep koken

Blus de **groenten** af met het gekookte water en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Leg een deksel op de pan en laat de **soep** ca. 10min zachtjes koken, tot de **venkel** zacht is. Pluk de **dilletopjes**, hak ze grof en houd ze apart. Snijd de **steeltjes** fijn en voeg ze toe aan de **soep**.



4. Brood roosteren

Snijd de kapjes van de **baguette** en snijd het **brood** in **4 sneetjes**. Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **brood** in 2-3min per kant goudbruin en knapperig. Neem uit de pan.



5. Venkel bakken

Zet de pan terug op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **rest van de venkel** en een snuf zout toe en bak ca. 5min, tot de **venkel** zacht is. Voeg 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf peper toe, en roer dan de **helft van de dilletopjes** erdoor. **Tip:** als je wilt kun je de **venkel** met een staafmixer pureren.



6. Soep afmaken

Pureer de **soep** in de pan glad. Spoel de **garnalen** af in een zeef en voeg ze met de **crème fraîche** toe aan de **soep** en laat ca. 2min garen. Breng de **soep** op smaak met de **sojasaus** en zout en peper. Schep de **soep** op en garneer met de **rest van de bleekselderij** en de **rest van de dille**. Beleg de **crostini** met de **venkel**.