



## V1: Pittige tomatensoep met garnalen

met bleekselderij en knoflookbaguette



ca. 35min



2 personen

Deze heerlijk pittige tomatensoep met garnalen zit vol invloeden uit de Franse keuken: hij bevat namelijk klassieke smaakmakers zoals ui, bleekselderij en venkel en wordt geserveerd met knapperig knoflookbrood. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 baguette <sup>1</sup>
- 2 tomaten
- 1 zakje venkelzaad
- 200g tomatenpassata
- 25ml sambal oelek
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1x garnalen (ontdood) <sup>2</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- knoflookpers
- aluminiumfolie
- zeef

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 646kcal, vet 35.8g, koolhydraten 56.4g, eiwit 24.1g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat 3el boter op kamertemperatuur komen. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes.



### 4. Baguette afbakken

Meng de **knoflook** met de zachte boter en een snuf peper en zout. Smeer de **knoflookboter** tussen de snedes en wikkel de **baguette** in de folie. Leg op een bakplaat en bak ca. 8min in de oven. Open dan de folie en bak de **knoflookbaguette** in nog eens ca. 4min krokant en goudbruin.



### 2. Groente bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Roerbak de **ui** en de **bleekselderij** met en ½tl zout in ca. 10min zacht.



### 5. Soep koken

Snijd de **tomaten** in blokjes. Voeg de **helft van het venkelzaad** toe aan de **groentepan** en bak ca. 1min mee. Voeg de **tomaten**, de **tomatenpassata**, **1tl sambal oelek** of **meer naar smaak**, de **sojasaus**, 2el azijn, 2tl suiker en 400ml water toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 10min zachtjes koken.



### 3. Baguette voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Snijd 1,5cm brede snedes in de **baguette**, maar snijd het **brood** niet helemaal door. Leg de **baguette** op een stuk aluminiumfolie.



### 6. Garnalen garen

Spoel de **garnalen** om met koud water in een zeef en voeg ze toe aan de **soep**. Laat ca. 2min koken, tot ze gaar zijn. Verdeel de **soep** en de **garnalen** over borden en serveer de **knoflookbaguette** erbij.