



Forelcrostini

met romige aardappel-preisoep



ca. 20min



2 personen

Deze romige soep van aardappels en prei is heel erg geschikt voor de wat minder warme dagen, heel handig nu de herfst is begonnen. Dit bordje romigheid krijgt zijn smaak van knoflook en peterselie en wordt vergezeld door knapperig gebakken brood dat je topt met een crème van gerookte forel. Eet dit en het is ineens minder erg dat de zomer inmiddels voorbij is.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 500g kruimige aardappels
- 1x preiringen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x gerookte forel ⁴
- 1 beker zure room ⁷
- 10g verse peterselie
- 5g potato spice blend
- 1 baguette ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- oven
- staafmixer
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel

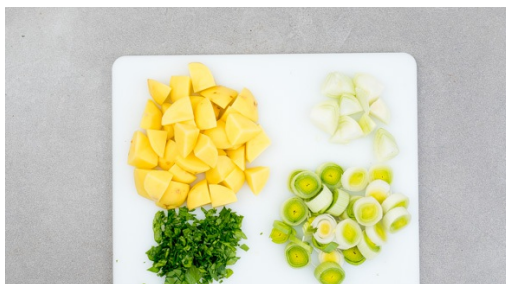
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 656kcal, vet 20.5g, koolhydraten 83.2g, eiwit 29.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel en hak de **ui** grof. Schil de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Hak de **peterselie** fijn.



2. Soep koken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 3-4min zacht. Voeg dan de **aardappels**, **prei**, **1/2-1tl potato spice blend**, het **bouillonpoeder** en 600ml water toe. Kook de **groenten** in 10-15min gaar. Dek de pan evt. af met een deksel.



3. Forelcrème maken

Verwijder de huid en evt. graten en scheur de **gerookte forel** met twee vorken in kleinere stukken. Doe de **forel** met de **helft van de zure room** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **crème**. Roer **1tl peterselie** door de **crème** en breng hem op smaak met peper en evt. zout.



4. Baguette snijden

Snijd de **baguette** in sneetjes.



5. Crostini bakken

Leg de **baguettesneetjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 5min in de oven tot ze krokant zijn. Neem de **crostini** uit de oven en besmeer ze met de **forelcrème**.



6. Soep pureren

Neem na 10-15min de pan van het vuur en pureer de **groenten** met een staafmixer glad. Roer er de **rest van de zure room** en **2/3e van de peterselie** door en pureer nogmaals. Proef en breng de **soep** peper en evt. zout. Serveer de **soep** bestrooid met de **rest van de peterselie** en de **forelcrostini**.