



Turkse soep met rundergehakt

met kikkererwten en knapperig brood



ca. 20min



2 personen

Met onze overvolle agenda's is het soms een hele uitdaging om een avondmaal voor de hele familie te maken. Dit recept voor Turkse tomatensoep met rundergehakt en spinazie tikt alle vakjes aan: het is snel, makkelijk, voedzaam en, zoals je van Marley Spoon gewend bent, natuurlijk ook hartstikke lekker. Een gegarandeerd succes!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje komijnpoeder
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 baguette¹
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blik kikkererwten
- 100g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 32.2g, koolhydraten 75.6g, eiwit 41.5g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker. Pel en hak de **ui** fijn. Pel en halveer de **knoflook**. Hak **1 helft** fijn.



2. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe en bak in 2-3min glazig. Voeg de **gehakte knoflook** en de **helft van het komijnpoeder** toe en bak ca. 30sec.



3. Gehakt rul bakken

Voeg het **rundergehakt** en de **Griekse kruidenmix** toe en bak in 4-5min rul en bruin. Snijd de **baguette** open en leg op een bakplaat. Besprenkel het snijvlak met wat olie en bestrooi met peper en zout. Bak de **baguette** in 5-8min knapperig en goudbruin in de oven.



4. Soep garen

Schenk het gekookte water in de pan. Voeg het **bouillonpoeder**, de **tomatenblokjes** en de **kikkererwten incl. vloeistof** toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 5min sudderen.



5. Spinazie toevoegen

Roer de **spinazie** hand voor hand door de **soep** en gaar 1-2min mee. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Brood afmaken

Wrijf de **rest van de knoflook** over het **brood**. Schep de **soep** in kommen en bestrooi evt. met versgemalen peper. Serveer met het **knoflookbrood**.