



Pastinaaksoep met amandeltopping

en kaas-knoflookbreekbrood



30-40min



2 personen

Als we de chef-koks mogen geloven, zorgt de combinatie van veel verschillende smaakelementen in een gerecht voor de perfecte smaakbalans. Vooral de mix van zoet, zuur, zout en vet is onweerstaanbaar. Het recept van vandaag is een schoolvoorbeeld: zoete pastinaak, zoutige bouillon en de volle smaak van crème fraîche. Het kazige breekbrood maakt het feest af.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 pastinaken
- 20g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1 teen knoflook
- 10g groentebouillonpoeder
- 100g geraspte jongbelegen kaas⁷
- 1 rol pizzadeeg¹
- 25g amandelen¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

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

Kooktip

Als je wilt, kun je de soep nog met een paar druppels olijfolie garneren.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1262kcal, vet 62.2g, koolhydraten 126.0g, eiwit 37.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **ui** grof. Schil evt. de **pastinaken** en snijd ze in blokjes. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak de **peterselieblaadjes** grof en hak de **steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



4. Breekbrood bakken

Rol het **deeg** losjes op vanaf de onderkant. Snijd het dan in **14 gelijke** rolletjes en leg **7 rolletjes** in de vorm van **twee zeshoeken of een bloem** op een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat de **rolletjes** elkaar net niet raken. Bak het **breekbrood** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en gaar is.



2. Soep maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** met een snuf zout in ca. 2min glazig. Voeg de **pastinaak** toe en bak 1-2min mee. Voeg de **tijm**, **peterseliesteeltjes** en het **bouillonpoeder** toe. Schenk 600ml water in de pan en roer door. Breng de **bouillon** aan de kook en laat de **groenten** 10-15 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn.



5. Topping maken

Hak de **amandelen** grof en rooster ze in een droge, kleine koekenpan 1-2min goudbruin op middelhoog vuur. **Let op**, de **amandelen** kunnen snel verbranden. Neem de **amandelen** uit de pan en meng ze met de **rest van de peterselie** en een snuf zout en peper.



3. Deeg beleggen

Meng de **kaas** met de **knoflook**, **2/3e van de peterselieblaadjes**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rol **deeg** met het bakpapier naar onder uit en verdeel het **kaasmengsel** in de lengte over **3/4e deel van het deeg**, zorg ervoor dat je bovenaan een lege, horizontale strook overhoudt.



6. Soep pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de **soep** glad met een staafmixer. Roer de **helft van de crème fraîche** er door en verdun de **soep** evt. met een beetje water. Breng op smaak met 1-2tl azijn, zout en peper. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen en bestrooi met de **topping** en garneer met **1tl crème fraîche**. Geef het **breekbrood** erbij.