



Romige tomatensoep

met knapperige champignonbroodjes



20-30min



2 personen

Champignons werden rond 1650 in de omgeving van Parijs geteeld. De Parijzenaars besproeiden fruitafval met waswater van rijpe champignons, met als gevolg dat op het afval champignons begonnen te groeien. De champignons werden in zeer exclusieve restaurants geserveerd. Nu zijn ze een stuk minder exclusief, maar onze liefde voor hen is nog steeds even groot! Probeer ze op knapperige baguettes met lekker veel kaas.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje nootmuskaat
- 10g groentebouillonpoeder
- 250g kastanjechampignons
- 2 baguettes ¹
- 50g geraspte jongbelegen kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 41.9g, koolhydraten 79.8g, eiwit 35.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte. Snijd de **tomaten** in vieren en pluk de **basilicumblaadjes**. Als je wilt kun je de **steeltjes** fijn snijden en meekoken in de **soep**. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Baguettes afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met de **helft van de kaas** en verdeel daar de **champignons** over. Bestrooi met de **rest van de kaas** en rooster de **baguettes** ca. 5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



2. Soep koken

Doe de **tomaten**, ca. **2/3e van de basilicum**, de **tomatenpassata** en 500ml heet water in een middelgrote kookpan. Voeg een snuf **nootmuskaat** toe en breng aan de kook. Voeg het **bouillonpoeder** toe en breng de **soep** verder op smaak met een snuf zout, peper en suiker. Laat de **soep** 10-15min zachtjes koken op middelhoog vuur.



5. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer. Voeg ca. **1/4e van de crème fraîche** toe en verdun de **soep** evt. met wat water als je 'm te dik vindt. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** 4-5min. Draai het vuur middelhoog en bak de **knoflook** 1-2min mee. Breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Schep de **soep** in kommen of diepe borden en maak af met de **rest van de crème fraîche** en de **rest van de basilicum**. Serveer met de **baguettes**.