

DINNERLY



Romige aardappelsoep met knolselderij met geroosterde hazelnoten en balsamicocrème



30-40min



2 personen

Deze voedzame soep is heerlijk romig. En dankzij de sojaroom is ie ook nog helemaal vegan! Samen met de aardappels en knolselderij vormt de room een heerlijk zacht geheel. Voeg daar voor het smaak- en textuurcontrast wat citroentijm, hazelnoten en een balsamicocrème aan toe, en we zijn helemaal tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 knolselderij⁹
- 10g verse citroentijm
- 200ml sojaroom⁶
- 10g groentebouillonpoeder
- 50g hazelnoten¹⁵
- 1x balsamicocrème¹²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer

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

ALLERGENEN

soja (6), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 752kcal, vet 50.6g, koolhydraten 53.0g, eiwit 14.9g



1. Groenten snijden

Schil de **aardappels** en snij ze in blokjes van ca. 2cm. Snij de **knolselderij** in vieren, schil met een scherp mes en snij in blokjes van ca. 2cm.



2. Tijm bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie. Bak de **takjes tijm** met een snuf zout 3-4min op laag vuur. Haal ze dan uit de pan en laat ze afkoelen. **Tip:** bind de **takjes tijm** voor het bakken met wat keukengaren bij elkaar, zodat je ze later gemakkelijk uit de pan kunt vissen. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn.



3. Soep opzetten

Roer de knoflook door de olie in de pan. Meng de **aardappels**, **knolselderij**, 1tl zout en een flinke snuf (witte) peper erdoor. Schenk de **sojaroom**, 300ml water en het **de helft van het bouillonpoeder** erbij. Breng op medium tot hoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en laat de **soep** afgedekt 12-15min koken, tot de groenten gaar zijn. Voeg naar smaak meer **bouillonpoeder** toe.



4. Hazelnoten roosteren

Pluk de **tijmblaadjes** van de stengels en hak de **hazelnoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **hazelnoten** 2-3min. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Haal ze uit de pan en zet opzij.



5. Soep pureren

Pak een staafmixer en pureer de **soep** fijn. Voeg evt. een scheutje (heet) water toe om de consistentie aan te passen. Proef en breng op smaak met zout, (witte) peper en 2-3el azijn. Garneer de **soep** met de **balsamicocrème**, de **hazelnoten**, de **tijmblaadjes** en een snuf (zwarte) peper.



6. Niks weggooien!

Je hoeft de aardappelschillen niet weg te gooien! Daar kun je namelijk een lekker krokante snack van maken. Schrob de aardappels voor het schillen en verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de schillen met wat olie, peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 15-20min en draai ze halverwege om.