

DINNERLY



Paprika-tomatensoep met amandelen en krokante croutons



ca. 30min



2 personen

Heb je wel eens soep gemaakt met amandelen? Het geeft een gerecht dat al lekker warm en rustgevend is een extra romige en volle smaak. Ideaal voor als je een energieboost kunt gebruiken. Hier combineren we dit met paprika en cherrytomaatjes. En natuurlijk mogen de krokante croutons met gerookt paprikapoeder niet ontbreken. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 meergranenbaguette ¹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 rode paprika's
- 250g cherrytomaten
- 1 blik tomatenblokjes
- 25g amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

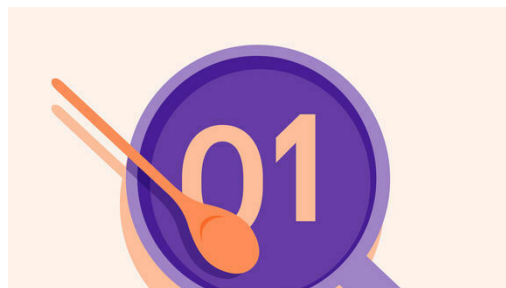
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

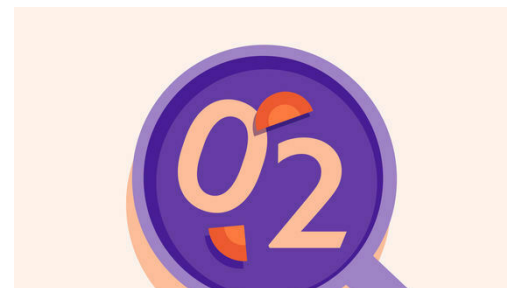
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 587kcal, vet 35.2g, koolhydraten 49.4g, eiwit 16.3g



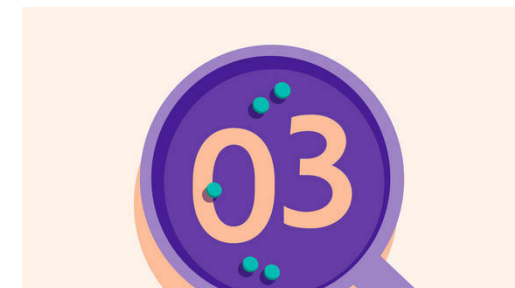
1. Croutons roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **baguette** in blokjes van ca. 2cm groot. Meng ze met de **helft van het paprikapoeder**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak in 8-10min goudbruin en knapperig. Hussel halverwege goed om. Haal uit de oven en laat afkoelen.



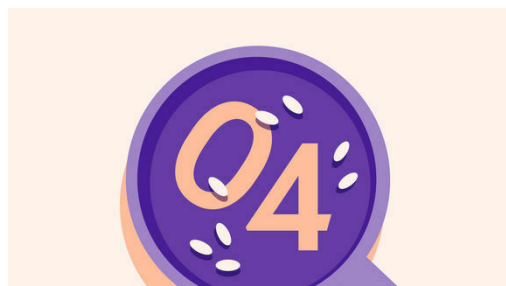
2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het vruchtvlees in stukken van ca. 2cm groot. Druk 2 tenen knoflook plat met de zijkant van een mes en pel ze.



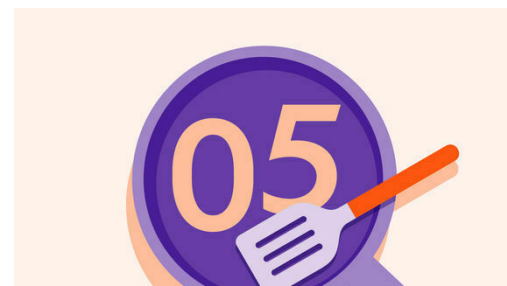
3. Soep koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **paprika**, de knoflook en een snuf zout 7-10min op middelhoog vuur. Voeg de **cherrytomaten**, de **tomatenblokjes**, de **rest van het paprikapoeder**, 1el azijn, 1tl zout, een snuf peper en 250ml water toe. Roer goed door en laat ca. 15min borrelen.



4. Amandelen roosteren

Schep de **afgekoelde croutons** van de bakplaat en leg er een schoon vel bakpapier op. Verdeel de **amandelen** over de plaat en rooster ze ca. 5min in de oven. Voeg ze toe aan de **soep** en kook deze dan nog ca. 5min.



5. Afmaken en serveren

Haal de pan van het vuur. Pak een staafmixer en pureer de **soep** fijn. Proef en breng op smaak met peper, zout en suiker. Schep in kommen en garneer met de **croutons**.



6. Hou je van knoflook?

Om je croutons nog meer smaak te geven kun je een teen knoflook fijnsnijden en in stap 1 met de stukjes brood, de olie en het zout mengen. Rooster ze in de oven en je krijgt heerlijk krokante croutons met een fijne knoflooksmaak.