

DINNERLY



Uiensoep met oesterzwammen op aardappelpuree met gebakken uitjes



30-40min



2 personen

Soep op puree? Waarom ook niet! Soep is in feite gewoon een dunnere saus. En je zult zien dat het samenspel van verschillende texturen vandaag wel iets heel bijzonders teweeg brengt: de grove puree met verse peterselie wordt begoten met een rijke uiensoep met zachte paddenstoelen. Strooi er nog wat krokante gebakken uitjes overheen en we zijn al gauw in de zevende, helemaal plantaardige hemel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 1 uien
- 125g oesterzwammen
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje edelgistvlokken
- 1x gebakken uitjes¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

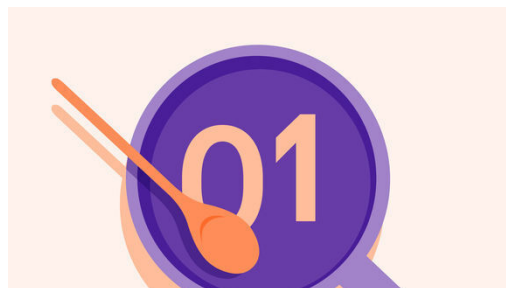
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 437kcal, vet 18.6g, koolhydraten 54.6g, eiwit 11.9g



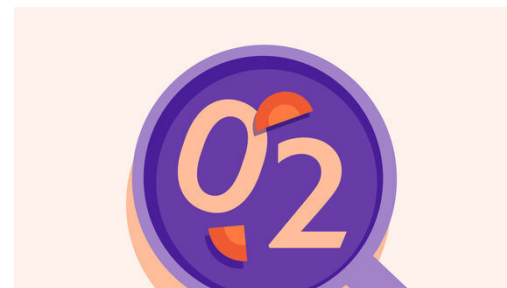
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Kook ze in ca. 15min gaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en giet de **aardappels** af in een vergiet. Zet ze afgedekt in de pan opzij.



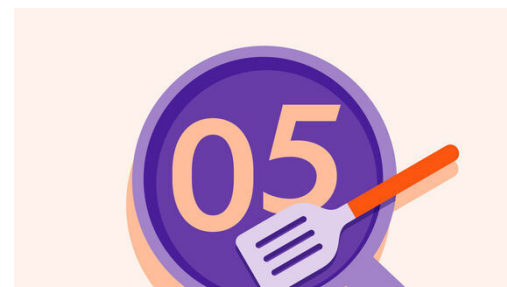
4. Soep opzetten

Voeg de **oesterzwammen** en de **schijfjes knoflook** toe aan de **ui** en bak 2-3min mee. Schenk dan 400ml heet water en 2tl azijn erbij. Roer de **helft van het bouillonpoeder** en de **tijmblaadjes** erdoor, breng aan de kook en laat 7-8min borrelen. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Snij de **peterselie mét steeltjes** fijn. (De rest van het bouillonpoeder gebruiken we niet.)



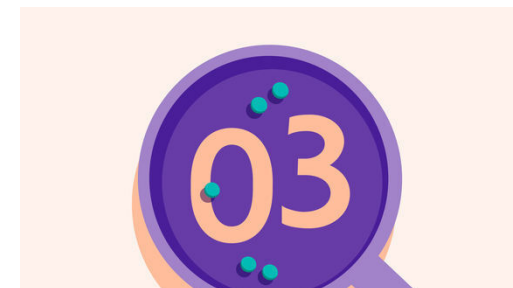
2. Ui bakken

Pel en halveer de **uien** en snij ze in dunne reepjes. Verhit een middelgrote kookpan op laag vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe met een snuf zout, leg een deksel op de pan en bak ca. 5min tot de **ui** zacht is. Bestrooi met een snuf suiker en bak nog eens 1-2min tot ze beginnen te karamelliseren.



5. Puree stampen

Stamp een **grote puree** van de **aardappels**, de **edelgistvlokken**, 50ml kookwater, 1el olijfolie en de gesneden knoflook. Pas evt. de consistentie aan met nog een scheutje kookwater. Kruid naar smaak met peper en zout en schep **¼ van de peterselie** erdoor. Verdeel de **puree** over de borden, overgiet met de **soep** en garneer met de **rest van de peterselie** en de **gebakken uitjes**.



3. Ingrediënten snijden

Pel 1 teen knoflook en snij 'm in dunne plakjes. Pel nog 1 teen knoflook en snij of pers deze heel fijn. Snij de **oesterzwammen** doormidden (de grotere in vieren). Pluk de **tijmblaadjes** van de steeltjes.



6. À la française

Deze soep is geïnspireerd door de klassieke Franse uiensoep en smaakt ook heel lekker op zichzelf. Maak 'm ook eens zonder puree en bak er dan een baguette bij af. Serveer met plantaardige boter of andere lekkere smeersels.