

DINNERLY



Romige bonensoep met pastinaak en krokante crostini



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly houden we wel van een lekker warm soepje. Vooral van die heerlijke romige soepen. Vandaag zet je er een op tafel met cannellinibonen, prei en pastinaak. Je garneert de soep met krokante, rokerige amandelen en serveert er knapperige crostini naast. Dit is comfort food voor gevorderden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pastinaak
- 1 prei
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 volkoren baguette ¹
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

Soms is het handig het water alvast in een waterkoker op temperatuur te brengen.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 679kcal, vet 34.6g, koolhydraten 60.5g, eiwit 21.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **pastinaak** en snij in kleine blokjes. Halveer de **prei** in de lengte en snij het **groen** en het **wit** afzonderlijk overdwaars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes.



2. Soep starten

Smelt 1tl boter in een middelgrote kookpan. Bak de **witte prei**, de knoflook en **pastinaak** 2-3min op hoog vuur. Voeg de **bonen met vocht**, 500ml heet water en het **bouillonpoeder** toe er roer goed door. Breng de soep aan de kook en laat 7-8min koken, tot alle ingrediënten gaar zijn.



3. Crostini bakken

Snijd de **baguette** in plakken van ca. 0,5cm en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel het **brood** met 2tl olijfolie en peper en zout naar smaak en bak 6-7min in de oven, tot ze knapperig zijn.



4. Soep afmaken

Hak de **amandelen** grof. Roer de **crème fraîche** door de **soep**, breng kort aan de kook en neem van het vuur. Pureer de **soep** met een staafmixer zacht en glad. Proef en breng op smaak met 1tl witte azijn en wat peper en zout.



5. Serveren

Verwarm de **soep** weer op middelhoog vuur. Voeg de **rest van de prei** toe en laat de soep ca. 2 minuten koken. Schep de **soep** in kommen of borden, besprenkel met de **amandelen** en serveer met de **crostini**.



6. Meer smaak, meer smaak!

Knoflook houdt van gezelschap. Om de smaken hier naar een hoger level te tillen kun je de crostini's inwrijven met een gepelde teen knoflook (of twee, of drie – hoeveel je maar nodig hebt). Zolang je die avond maar niet meer de deur uit hoeft...