



Aubergine-cherrytomatensoep

met paprika-cheremoula crostini



ca. 40min



2 personen

Wist je dat je fantastische soepen kunt maken met geroosterde groente? Het voorbakken geeft de groente een fijne geroosterde smaak, die goed tot z'n recht komt in je soep. Vandaag serveren we dus een heerlijke geroosterde groentesoep op basis van aubergines en cherrytomaten - en als knapperig bijgerecht fijne crostini met een chermoula-pasta van paprika, kikkererwten en peterselie. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 aubergine
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 blik biologische kikkererwten
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 baguette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ²
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 659kcal, vet 25.6g, koolhydraten 87.0g, eiwit 16.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 220°C. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in grote blokjes. Snijd de **aubergine** ook in blokjes. Pel de **ui** en snipper grof grof. Pel en halveer **1 teen knoflook**.



2. Groente roosteren

Leg de **paprika** aan een kant van een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1 el olijfolie en een snuf zout. Leg de **cherrytomaten**, de **aubergine**, de **ui** en de **knoflook** aan de andere kant en hussel om met de **kruidenmix**, een snuf zout en 1 el olijfolie. Rooster de **groente** ca. 10min in de oven, tot alles licht gebruind is.



3. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pel de **overige knoflook** en hak fijn. Breng 400ml water aan de kook in een middelgrote kookpan.



4. Paprika pureren

Haal de **groente** uit de oven. Doe de **geroosterde paprika** in een hoge (maat)beker en pureer grof met een staafmixer. Maak de staafmixer nog niet schoon. Snijd 1 el boter in blokjes, meng met de **gepureerde paprika** en laat smelten.



5. Soep afmaken

Doe de **cherrytomaten**, de **aubergine**, de **ui** en de **geroosterde knoflook** in het kokende water. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl azijn toe en laat de **soep** ca. 5min zachtjes koken. Pureer de **soep** glad met de staafmixer. Proef en breng verder op smaak met peper en evt. meer **bouillonpoeder**. Voeg evt. wat water toe als de **soep** te dik is.



6. Crostini bakken

Meng de **kikkererwten**, de **helft van de peterselie**, de **gehakte knoflook**, ½tl zout en een snuf peper met de **paprikaboter** en prak grof met een vork. Snijd de **baguette** open en bestrijk met de **paprika-kikkererwtenmix**. Bak de **crostini** 7-8min in de oven. Bestrooi de **soep** met de **rest van de peterselie** en serveer met de **crostini**.