



KERST SPECIAL



Rijke paddestoelensoep

met Taleggio-crostini en dilletopping



20-30min



2 personen

Italië voorziet zijn keukens van spannende en smakelijke ingrediënten, zoals de zachte kaas Taleggio uit de omgeving van het Comomeer. De koeien hebben daar vrij toegang tot de heerlijke, diverse kruiden die in de nabijgelegen valleien groeien en dat proef je in de kaas terug! Jij bakt de Taleggio mee op crostini's die je serveert met een silky champignonsoep. Heerlijk voor doordeweeks of als start van het kerstdiner!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 500g kruimige aardappels
- 1x kastanjechampignons
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pistolet ^{1,6}
- 1 stuk Taleggio ⁷
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- staafmixer

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

Kooktip

Je kunt de soep na het pureren door een zeef filteren, zo krijgt hij een extra gladde textuur.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 41.1g, koolhydraten 69.9g, eiwit 26.8g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** fijn. Pel de **knoflook** en hak de **helft** grof. Schil en snijd de **helft van de aardappels** in blokjes (bewaar de **rest** voor een ander recept).



4. Crostini roosteren

Snijd het **broodje** in sneetjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Snijd de **Taleggio** in plakjes en leg deze op de sneetjes. Bestrooi met peper en zout. Rooster 5-7min in de oven tot de **kaas** gesmolten is.



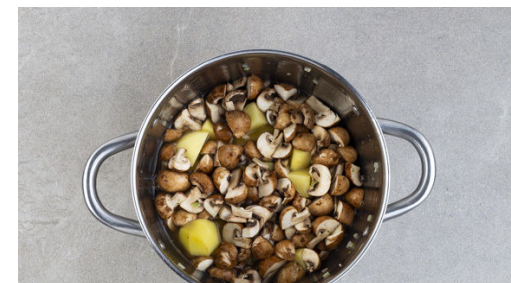
2. Champignons snijden

Snijd **één grote champignon** in plakjes en bewaar deze voor stap 6. Snijd de **rest** in vieren.



5. Gremolata maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **dille** en **rest van de knoflook** fijn en meng dit met **1tl citroenrasp**, een snuf zout, 1tl water en 1el olijfolie. Neem de kookpan van het vuur zodra de **groenten** gaar zijn en pureer ze glad (**zie tip, links**). Roer er dan de **helft van de crème fraîche** door en breng de **soep** op smaak met peper en zout.



3. Soep koken

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op hoog vuur en bak de **ui** en **gehakte knoflook** met een snuf zout 2min. Voeg dan de **aardappelblokjes**, **champignons** en de **helft van het bouillonpoeder** met een snuf peper toe. Schenk er 500ml water bij en breng de **bouillon** aan de kook. Kook de **soep** met een deksel afgedekt 10-15min op middellaag-matig vuur.



6. Soep afmaken

Verhit 1tl olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **champignonplakjes** in 3-4min goudbruin. Breng op smaak met zout en een beetje **citroensap**. Serveer de **soep** in kommen en garneer met de **champignons** en **gremolata**. Serveer de **crostini** erbij.