



Rijke tomatensoep

met knapperige champignonbroodjes



20-30min



2 personen

Champignons werden rond 1650 in de omgeving van Parijs geteeld. De Parijzenaars besproeiden fruitafval met waswater van rijpe champignons, met als gevolg dat op het afval champignons begonnen te groeien. De champignons werden in zeer exclusieve restaurants geserveerd. Nu zijn ze een stuk minder exclusief, maar onze liefde voor hen is nog even groot! Probeer ze op knapperige baguettes met lekker veel kaas.

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 1 pak tomatenpassata
- 1 zakje nootmuskaat
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x kastanjechampignons
- 2 baguettes ¹
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Voor extra basilicumsmak kan je ook de (grofgehakte) steeltjes toevoegen aan de soep.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 41.9g, koolhydraten 79.8g, eiwit 35.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaten** in vieren en pluk de **basilicumblaadjes**. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Baguettes afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met de **helft van de kaas** en verdeel daar de **champignons** over. Bestrooi met de **rest van de kaas** en rooster de **baguettes** ca. 5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



2. Soep koken

Doe de **tomaten**, **2/3e van de basilicum**, **100ml tomatenpassata** en 500ml heet water in een middelgrote kookpan (**zie tip, links**). Voeg een snuf **nootmuskaat** toe en breng aan de kook. Voeg het **bouillonpoeder** toe en breng de **soep** verder op smaak met een snuf zout, peper en suiker. Laat de **soep** 10-15min zachtjes koken op matig vuur.



5. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer. Voeg **1/4e van de crème fraîche** toe en verdun de **soep** evt. met wat water of **meer tomatenpassata** als je 'm te dik vindt. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Gebruik de **rest van de passata** voor een ander recept.



3. Champignons bakken

Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** 4-5min. Draai het vuur middelhoog en bak de **knoflook** 1-2min mee. Breng op smaak met zout en peper.



6. Serveren

Schep de **soep** in kommen of diepe borden en maak af met de **rest van de crème fraîche** en de **rest van de basilicum**. Serveer met de **baguettes**.