



Muntige komkommersoep

met sjalotjes en roggebrood



20-30min



2 personen

Deze bijzondere soep neemt je terug in de tijd naar de Gelderse boerderij van de grootouders van onze chef Kyra. Daar vroeg iedereen steevast om één gerecht: oma's komkommersoep. Uniek ingrediënt van deze soep: muntblaadjes die samen met de groenten tot een stevige soep gepureerd worden. Erbij serveer je sneetjes roggebrood met zachte geitenkaas en knapperige sjalotjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 500g kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 sjalotjes
- 1 komkommer
- 10g verse munt
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 739kcal, vet 31.4g, koolhydraten 91.4g, eiwit 22.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **courgette** in de lengte door en dan in stukjes. Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze in grove stukjes (de **resterende aardappels** gebruik je niet). Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof.



4. Komkommer snijden

Snijd ca. **1/3e van de komkommer** in dunne schijfjes en snijd de **rest** in blokjes. Roer de **komkommerblokjes** door de **soep** en warm ze in ca. 5min op.



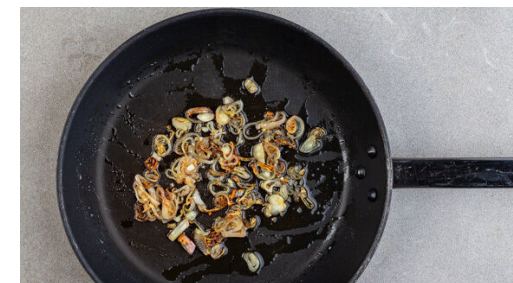
2. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **courgette, aardappels, ui** en de **knoflook** 2-3min. Voeg 500ml heet water en het **bouillonpoeder** toe en breng aan de kook. Kook de **soep** ca. 10min op middellaag vuur.



5. Soep pureren

Snijd de **muntblaadjes** in dunne reepjes. Roer **3/4e van de munt** door de **soep** en pureer glad. Voeg evt. een scheutje water toe en proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



3. Sjalotjes bakken

Pel en snijd de **sjalotjes** in dunne ringen. Verhit een kleine koekenpan met 1-2el olijfolie op matig vuur en bak de **sjalotjes** 2-3min tot ze zacht zijn. Voeg 1tl suiker toe en bak ca. 5min tot de **sjalotjes** donkerbruin en een beetje knapperig zijn. Zet evt. het vuur iets lager. Bestrooi de **sjalotjes** met een snuf zout.



6. Roggebrood besmeren

Besmeer **2 sneetjes roggebrood** met de **geitenkaas**, bestrooi met peper en top met de **komkommerschijfjes**. Gebruik **meer roggebrood** bij grote trek. Schenk de **soep** in kommen en garneer met de **sjalotjes** en **mint**.