



Paprika-tomatensoep met kaastosti's

met crème fraîche en bieslook



20-30min



2 personen

Zelfs in de lente is een lekkere soep als deze niet te versmaden. Vooral als het een verse tomatensoep is met een geheim wapen: paprika. Maar het echte zware geschut komt in de vorm van de gebakken kaastosti met bieslook. Knapperig aan de buitenkant en heerlijk zacht en gesmolten aan de binnenkant.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 2 rode paprika's
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- mayonaise ³
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 48.2g, koolhydraten 83.8g, eiwit 32.6g



1. Groenten snijden

Pel en hak de **knoflook** grof. Pel, halveer en snijd de **ui** in partjes. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in grove stukken.



4. Kaastosti's voorbereiden

Snijd ondertussen de **bieslook** in dunne ringetjes. Meng **de helft van de bieslook** met de **geraspte kaas**. Bestrijk **4 sneetjes brood** aan één kant met elk 1tl mayonaise. Draai **2 sneetjes brood** om en verdeel de **kaas** over de kant zonder mayo. Dek af met de **overige sneetjes**, met de mayonaise weer aan de buitenkant.



2. Groenten aanbakken

Verhit 1el boter een middelgrote kookpan op hoog vuur. Bak de **knoflook**, **ui**, en **paprika** ca. 2-3min. De **stukjes paprika** moeten een beetje geblakerd zijn, dat zorgt voor extra smaak.



5. Kaastosti's bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **kaastosti's**, afgedekt, ca. 4-5min tot de kaas gesmolten is. Draai de **kaastosti's** om en bak ze op middelhoog-hoog vuur in 3-4min goudbruin en knapperig.



3. Soep koken

Voeg de **tomatenblokjes** en 100ml water toe aan de pan. Roer het **bouillonpoeder** erdoor, breng de **soep** aan de kook en laat afgedekt 13-15min zachtjes sudderen tot de **ui** en **paprika** zacht zijn.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer. Voeg **1/2-1tl paprikapoeder** en 1el azijn toe. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer **de helft van de crème fraîche** erdoor en pureer opnieuw. Snijd de **kaastosti's** diagonaal doormidden. Verdeel de **soep** over diepe borden, garneer met de **rest van de crème fraîche** en de **rest van de bieslook** en serveer met de **kaastosti's**.