



Pittige tomatensoep met garnalen

met bleekselderij en knoflookbaguette



ca. 35min



2 personen

Deze heerlijk pittige tomatensoep met garnalen zit vol invloeden uit de Franse keuken: hij bevat namelijk klassieke smaakmakers zoals ui, bleekselderij en venkel en wordt geserveerd met knapperig knoflookbrood. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij ¹
- 1 teen knoflook
- 1 baguette ³
- 2 tomaten
- 1 zakje venkelzaad
- 200g tomatenpassata
- 25g Koreaanse chilipasta ^{3,5}
- 50ml tamari-sojasaus ⁵
- 2x ASC-garnalen, ontdooid ²

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁴
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- knoflookpers
- aluminiumfolie
- zeef

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

Allergenen

Selderij (1), Schaaldieren (2), Gluten (3), Melk (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 737kcal, vet 36.1g, koolhydraten 61.9g, eiwit 39.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat 3el boter op kamertemperatuur komen. Pel de **ui** en snipper fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes.



4. Baguette afbakken

Meng de **knoflook** met de zachte boter en een snuf peper en zout. Smeer de **knoflookboter** tussen de snedes en wikkel de **baguette** in de folie. Leg op een bakplaat en bak ca. 8min in de oven. Open dan de folie en bak de **knoflookbaguette** in nog eens ca. 4min krokant en goudbruin.



2. Groente bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Roerbak de **ui** en **bleekselderij** met ½tl zout in ca. 10min zacht.



5. Soep koken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in kleine blokjes. Voeg de **helft van het venkelzaad** toe aan de **groentepan** en bak ca. 1min mee. Voeg de **tomaten**, de **tomatenpassata**, **2tl chilipasta of meer naar smaak**, de **sojasaus**, 2el azijn, 2tl suiker en 400ml water toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 10min zachtjes koken.



3. Baguette voorbereiden

Pel de **knoflook** en hak of pers fijn. Snijd 1,5cm brede snedes in de **baguette**, maar snijd het **brood** niet helemaal door. Leg de **baguette** op een stuk aluminiumfolie.



6. Garnalen garen

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en voeg ze toe aan de **soep**. Laat ca. 2min koken, tot ze gaar zijn. Verdeel de **soep** en de **garnalen** over borden en serveer de **knoflookbaguette** erbij.