



Romige tomatensoep met garnalen

en crostini met dille-venkeltopping



30-40min



2 personen

Vandaag steken we de nederige tomatensoep in een decadent jasje. Allereerst door er garnalen aan toe te voegen, maar ook de smaken van dille en venkel tillen dit soepje naar een hoger niveau. Om het af te maken serveer je er crostini met venkel en dille bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 ui
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 10g verse dille
- 1 baguette ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x tijgarnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Heb je meer tijd? Schep de venkel dan in een hoge (maatbeker) met 1 el olijfolie en pureer tot een tapenade.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

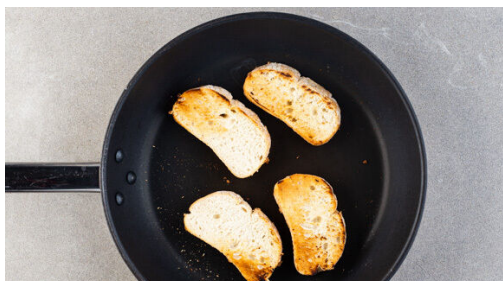
Voedingswaarde per portie

calorieën 613kcal, vet 36.5g, koolhydraten 44.5g, eiwit 25.1g



1. Groenten snijden

Verwijder de stronk en snijd de **venkel** in blokjes. Snijd **1 stengel bleekselderij** in grote stukken en de **2e stengel** in plakjes. Pel en hak de **ui** grof. Kook 500ml water in een waterkoker.



4. Brood roosteren

Snijd de kontjes van de **baguette** en snijd het **brood** in **4 sneetjes**. Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **brood** in 2-3min per kant goudbruin en knapperig. Neem uit de pan.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van de venkel**, de **grote stukken bleekselderij** en de **ui** ca. 3min. Voeg de **helft van de tomatenpuree** toe en bak ca. 1min mee.



5. Venkeltopping maken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan op middelhoog vuur. Voeg de **rest van de venkel** en een snuf zout toe en bak ca. 5min, tot de **venkel** zacht is. Schep de **helft van de dilletopjes** erdoor en breng op smaak met 1-2tl azijn en evt. meer zout en peper. (**zie tip, links**).



3. Soep koken

Schenk het gekookte water in de pan en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Doe een deksel op de pan en laat de **soep** ca. 10min zachtjes koken, tot de **venkel** zacht is. Pluk de **dilletopjes**, hak ze grof en houd ze apart. Snijd de **steeltjes** fijn en voeg ze toe aan de **soep**.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** glad. Spoel de **garnalen** af in een zeef en voeg ze met de **crème fraîche** toe aan de **soep**. Laat ca. 2min garen en breng de **soep** op smaak met **sojasaus**, peper en zout. Schep de **soep** op en garneer met de **rest van de bleekselderij** en de **dilletopjes**. Beleg de **crostini** met de **venkeltopping**.