

Appel-selderijsoep met bacon

en walnoten-saliecrunch



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- verse kruidenmix: salie en tijm
- spekjes
- teen knoflook
- ui
- bruine baguette ¹
- groentebouillonblokje ⁹
- walnoten ¹⁵
- knolselderij ⁹
- bleekselderij ⁹
- appel

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- waterkoker

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

Kooktip

Je kunt de walnoten eventueel in een hittebestendige kommetje of schaalteje doen en meeroosteren.

Allergenen

gluten (1), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Schil de **knolselderij** en snijd hem in grove stukken. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes.



4. Brood en spek roosteren

Snijd intussen de **baguettes** in ca. 2cm dikke sneetjes. Verdeel de **spekjes**, **sneetjes brood** en **walnoten** (zie kooktip, links) over een bakplaat met bakpapier. Plaats in de oven en bak de **walnoten**, het **brood** en de **spekjes** 8-10min totdat de **spekjes** krokant zijn.



2. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en voeg de **ui**, **knolselderij**, **bleekselderij** en **knoflook** toe. Bak in 3-4min stevig aan. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg.



5. Salie toevoegen

Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Voeg de **salieblaadjes** in de laatste 5min aan de bakplaat toe. Haal dan de bakplaat uit de oven en hussel de **spekjes**, het **brood** en de **salie** om zodat de **crostini** met **spekvet** bedekt zijn. Haal dan de **crostini** van de bakplaat en zet ze opzij. Doe de **spekjes**, **salie** en **walnoten** in een kommetje.



3. Soep koken

Voeg de de **appel** en **tijmblaadjes** aan de pan met **groenten** toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en giet het gekookte water erbij. Dek de pan af met een deksel en kook de **groenten** 10-15min tot ze gaar en zacht zijn.



6. Soep pureren

Neem na 10-15min de pan van het vuur en pureer de **groenten** met een staafmixer glad. Voeg eventueel wat water toe als de **soep** te dik is en breng hem op smaak met zout en peper. Schenk de **soep** in kommen en garneer met de **spek-notentopping**. Serveer de **crostini** ernaast.