



Paprika-tomatensoep met saliccia-crostini's

gekruid met tijm en basilicum



ca. 30min



2 personen

Van de prachtige Italiaanse regio Toscane gaat ons hart sneller kloppen. Het is niet alleen een fijn vakantieoord, maar het heeft ook een rijke culinaire traditie waar wij ons graag door laten inspireren. Vandaag maak je een zomerse soep met tomaat, paprika en de perfecte dosis tijm en basilicum. De krokante crostini met met saliccia-worst zorgt voor een hartige tegenhanger met een stevige bite. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 paprika's
- 1 baguette ¹
- 2 salsiccia-worsten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- aardappelstamper

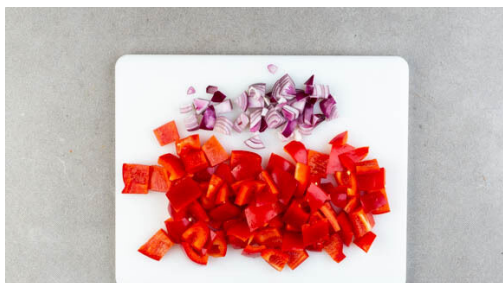
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 600kcal, vet 33.0g, koolhydraten 53.0g, eiwit 24.2g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op de grillfunctie of boven- en onderwarmte op 250°C. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes.



2. Crostini bakken

Snijd de **baguette** in 1-2cm dikke sneetjes. Snijd de **salsiccia-worstjes** open en verwijder de velletjes. Bestrijk de **sneetjes brood** met het **vlees** en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak 9-10min in de oven tot het **vlees** licht gebruind en gaar is.



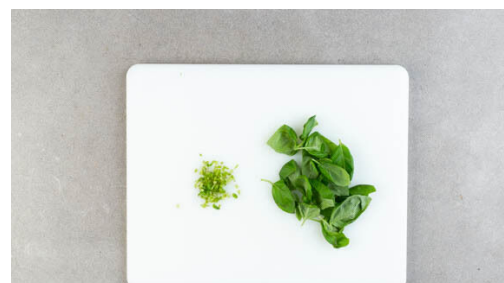
3. Groente pureren

Doe de **ui** en **paprika** in een hoge (maat)beker met 100ml water en pureer fijn.



4. Soep koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Verhit de **tijm** kort tot hij begint te geuren. Voeg de **groentepuree** toe en bak 2-3min. Giet 100ml water in de pan en voeg de **cherrytomaten**, de **helft van het bouillonpoeder** en een ½tl suiker toe. Roer goed door en zet het vuur iets lager. Leg een deksel op de pan en laat 5-7min zachtjes koken.



5. Basilicum snijden

Pluk de **basilicumblaadjes** en leg opzij voor later. Hak de **steeltjes** fijn en voeg toe aan de **soep**.



6. Soep afmaken

Controleer of de **tomaten** zacht zijn en pureer de **soep** vervolgens met een aardappelstamper (of vork) grof. Laat de **soep** zonder deksel ca. 3min verder koken. Vis de **tijmtakjes** eruit. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schik de **crostini's met worst** bovenop de **soep** en garneer met de **basilicumblaadjes**.