



Winterse misosoep met koolraap

met serranochips en croutons



ca. 30min



2 personen

Zeg je koolraap, dan zeg je wintergroente! Vandaag schittert deze aardse knol in een hartige soep op basis van miso en garam masala. Je pimpt hem door er bieslook, knapperige serranochips en croutons als toppings bij te serveren. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 koolraap
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 25g misopasta ^{1,6}
- 2 zakjes garam masala
- 20g verse kruidenmix: bieslook & citroentijm
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 baguette ¹
- 1 pakje serranoham
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 849kcal, vet 56.0g, koolhydraten 61.0g, eiwit 21.9g



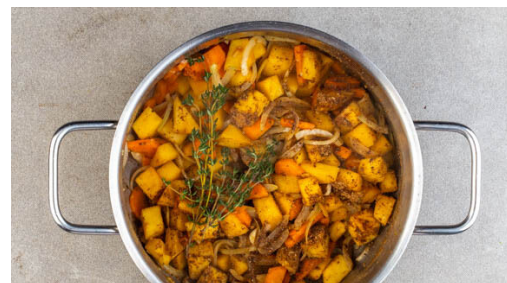
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **koolraap** en snijd in hapklare stukken. Schil of schrob de **wortel**, halveer in de lengte en snijd schuin in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd zeer fijn of druk door een knoflookpers.



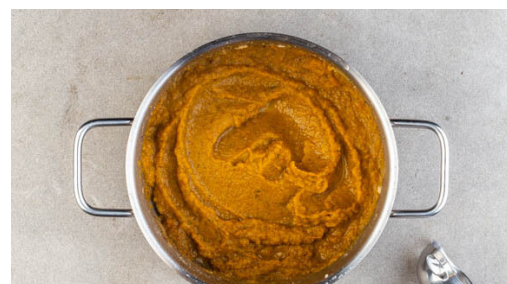
4. Croutons maken

Snijd de **baguette** in hapklare stukjes en hussel om met 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel over 1 helft van een bakplaat met bakpapier en verdeel de **plakjes serranoham** over de andere helft. Bak het geheel 6-8min in de oven tot de **croutons** en **serranoham** knapperig zijn. Snijd ondertussen de **bieslook** in dunne rolletjes.



2. Soep starten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **koolraap** en **wortel** toe met een flinke snuf peper en zout en bak 3-5min. Voeg nu de **ui**, **knoflook** en **misopasta** toe en bak 3-4min mee. Doe de **garam masala** in de pan met de **helft van de citroentijm mét steeltjes** en bak 30-60sec tot het begint te geuren.



5. Soep pureren

Vis de **takjes citroentijm** uit de pan. Pureer de **soep** met een staafmixer tot een glad geheel. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. **meer bouillonpoeder**.



3. Soep koken

Voeg 450ml heet water toe aan de pan en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoorheen. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat de **soep** 15-20min zachtjes pruttelen tot de **koolraap** gaar is. **Tip:** de koolraap is gaar wanneer je een stukje makkelijk kunt prakken met een vork.



6. Ham scheuren

Scheur de **ham** in hapklare stukjes. Verdeel de **soep** over kommen of diepe borden. Serveer met een **dot crème fraîche** en garneer met de **croutons**, de **ham** en de **bieslook**.