



Tijm-bacontwisters

met aardappel-preisoep en courgette



20-30min



2 personen

Hoe maak je een soep nog beter? Precies, door 'm te serveren met smakelijke dippers! De perfecte metgezel voor deze stevig soep bomvol groene groenten is een crunchy twister gemaakt van pizzadeeg, spek en kruidige tijmblaadjes. Geen wonder dat de soep bij zowel groot als klein favoriet is!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 500g kruimige aardappels
- 1 courgette
- 5g verse tijm
- 1x preiringen
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1x spekplakjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter of olie
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- bakkwast
- waterkoker

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

Kooktip

Houd het pizzadeeg gekoeld in de koelkast tot aan stap 3.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 972kcal, vet 27.3g, koolhydraten 138.0g, eiwit 36.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200° (zie **kooktip, links**). Breng 800ml water in een waterkoker aan de kook en los de **helft van het bouillonpoeder** erin op (of gebruik meer naar wens). Schil en snijd de **aardappels** in stukjes. Snijd de **courgettes** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Neem de **preiringen** uit de verpakking.



4. Soep pureren

Neem na 15min de pan van het vuur en pureer de **soep** met een staafmixer glad, voeg evt. een scheutje water toe als de **soep** te dik is. Proef en breng de **soep** op smaak met zout en peper.



2. Soep koken

Smelt 1el boter of verhit 1el olie in een grote kookpan en bak de **prei** 3min. Voeg de **aardappelblokjes** en de **helft van de courgette** toe en bak 1-2min mee. Blus af met de **bouillon**. Roer door en breng aan de kook. Kook de **groenten** in ca. 15min op middellaag vuur gaar.



5. Courgette bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **rest van de courgette** in 2min per zijde goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.



3. Twisters maken

Rol het **pizzadeeg** uit en snijd het **deeg** in 5 gelijke repen. Bestrijk ze met een laagje olijfolie en bestrooi met peper en **3/4e van de tijm**. Leg **1 plakje spek** op elke **reep deeg**. Pak de **reep** vast en draai 2-3 keer zodat een **twister** ontstaat en leg hem op een bakplaat met bakpapier. Herhaal. Bak de **twisters** in 12-15min goudbruin en gaar.



6. Soep afmaken

Serveer de **soep** in kommen en garneer met de **courgette** en de **rest van de tijm**. Geef de **bacontwisters** erbij.