



Gegrilde aubergine-tomatensoep

met balletjes van rundergehakt en munt



30-40min



2 personen

Het geheim van een goede gepureerde soep is om de groenten van tevoren even in de oven te roosteren. Het geeft je groenten nét dat beetje extra. Sterker nog, wij durven te zeggen dat je dit trucje vaker gaat toepassen. Voor deze lekkere soep met geroosterde groenten roosteren we aubergines en tomaten en maken we het af met gehaktballetjes en een munt-walnotentopping.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 ui
- 1x cherrytomaten
- 1 sachet Griekse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x witte kaas ⁷
- 30g verse kruidenmix: basilicum, munt en platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- waterkoker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 669kcal, vet 51.8g, koolhydraten 16.9g, eiwit 33.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C, met de grillstand aan. Snijd de **aubergine** in blokjes. Pel en hak de **ui** grof. Pel de **knoflook** en snijd hem doormidden. Verdeel de **aubergine, ui, tomaten** en **knoflook** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie, de **kruidenmix** en 1/4tl zout. Zet 10min onder de grill tot de **groenten** beginnen blakeren.



4. Gehaktballetjes bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballetjes** in 7-10min rondom bruin en tot ze gaar zijn.



2. Balletjes maken

Hak de **rest van de knoflook** fijn. Hak de **muntblaadjes** fijn. Meng het **gehakt** met de **knoflook, munt**, 1/4tl zout en een snuf peper tot een egaal geheel ontstaat. Rol er dan balletjes ter grootte van golfballetjes van, ongeveer 6-8 stuks.



5. Soep pureren

Doe de **geroosterde groenten** met 400ml gekookt water en de **helft van het bouillonpoeder** in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en laat het ca. 5min op middelhoog vuur pruttelen. Zet het vuur uit en pureer de **soep** glad met een staafmixer. Voeg evt. meer water toe om de **soep** te verdunnen. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Walnoten roosteren

Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Rooster de **walnoten** 2-3min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Pas op, de **noten** kunnen snel verbranden. Haal uit de pan en hak ze grof.



6. Gremolata maken

Hak de **rest van de verse kruidenblaadjes** grof. Verkrummel de **kaas**. Meng de kruimels met de **kruiden** en **walnoten**. Serveer de **soep** in kommen en garneer met de **gehaktballen** en **gremolata**.