



Spaanse tomatensoep

met chorizo en croutons



ca. 25min



2 personen

Als je het de Spanjaarden vraagt, gaat er niets boven een goede chorizo. Er bestaat zowel een verse als een gedroogde variant en de worst dankt zijn prachtige rode kleur aan de toevoeging van pimiento choricero, een soort paprikapoeder. Wij gaan voor extra smoky, want aan de tomatensoep voegen we naast chorizo ook gerookt paprikapoeder toe. Deliciosa!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 tomaat
- 1x chorizo ⁷
- 2 speltbroodjes ^{1,7,11,13}
- 1 blik borlottibonen
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- dunschiller
- zeef
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- staafmixer
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 773kcal, vet 32.8g, koolhydraten 78.2g, eiwit 34.8g



1. Groenten snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Schil en snijd de **wortel** in blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen en de **tomaat** in blokjes.



4. Soep starten

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **wortel** 2-3min. Roer er **1/2tl paprikapoeder** en de **tomatenpuree** door en bak 1min. Voeg dan het **blik tomatenblokjes**, de **stukjes tomaat**, **2/3e van de bonen**, het **bonenvocht**, **bouillonpoeder**, 1/4-1/2tl suiker en 250ml water toe. Laat de **soep** 3-4min zachtjes borrelen.



2. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in plakjes.



5. Soep pureren

Proef en breng de **soep** op smaak met meer **paprikapoeder**, zout, peper en evt. suiker. Pureer de **soep** fijn en breng hem evt. nogmaals op smaak. Roer de **rest van de bonen** erdoor.



3. Brood voorbereiden

Snijd of scheur de **broodjes** in blokjes. Vang bij het afgieten van de **bonen** het **vocht** op.



6. Chorizo bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **chorizo** 1-2min. Voeg het **brood** toe en bak 3-4min op matig vuur tot de **croutons** goudbruin zijn. Tip: laat de **chorizo** op een stukje keukenpapier uitlekken. Serveer de **soep** gegarneerd met de **chorizo**, **croutons** en **boseringen**.