



## 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 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
- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomaat
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 30g verse kruidenmix: basilicum, munt en platte peterselie
- 1x rundergehakt
- 1 zakje walnoten <sup>15</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x feta <sup>7</sup>

## 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.

### Kooktip

Heb je geen grillfunctie? Verwarm de oven dan voor op 250°C en rooster de groenten bovenin de oven.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 659kcal, vet 50.5g, koolhydraten 21.1g, eiwit 33.0g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C met de grill aan (**zie tip, links**). Snijd de **aubergine** in blokjes. Pel en hak de **ui** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Verdeel de **aubergine, ui, tomaatjes** en **1 knoflookhelft** 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 te blakeren.



### 4. Gehaktballetjes bakken

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



### 2. Balletjes maken

Hak de **muntblaadjes** en de **rest van de knoflook** fijn. Meng het **gehakt** met de **knoflook, munt**, 1/4tl zout en een snuf peper. Kneed tot een egaal geheel. Rol er dan **balletjes** ter grootte van golfballen van, zo'n 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 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 evt. meer **bouillonpoeder**.



### 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 grof.



### 6. Gremolata maken

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