

DINNERLY



Tomatensoep met halloumiblokjes en krokante broodsticks



20-30min



2 personen

Wij houden van halloumi! De subtiel gekruide, krokant gebakken kaas veroverde al lang geleden ons hart. We serveren 'm vandaag als topping op lekkere tomatensoep. En om te dippen maken we krokante broodsticks.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 3 tomaten
- 1 ui
- 1 wortel
- 10g groentebouillonpoeder
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1x halloumi ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 786kcal, vet 51.8g, koolhydraten 50.7g, eiwit 31.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **tomaten** in vieren. Pel de **ui** en snij ook in vieren. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Pel 1 teen knoflook.



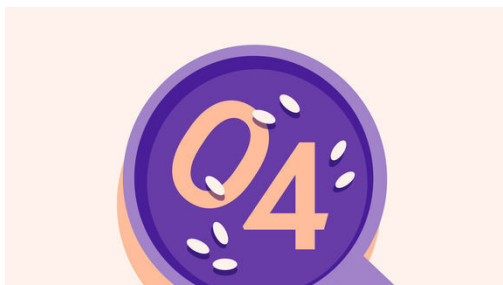
2. Groenten bakken

Laat 1el boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur smelten. Voeg de **ui** en knoflook toe en bak al roerende in ca. 2min zacht. Voeg de **tomaat**, **wortel** en een snuf peper en zout toe en bak ca. 2min mee.



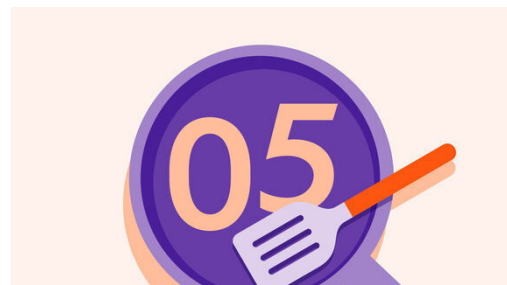
3. Soep koken

Schenk er 500ml water met de **helft van het bouillonpoeder** erbij en breng de **soep** aan de kook. Zet het vuur lager en laat 15-18min zachtjes koken, tot de **wortel** zacht is.



4. Broodsticks bakken

Snij de **broodjes** in repen van ca. 2cm breed. Meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 5-8min in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn.



5. Halloumi bakken

Snij de **halloumi** in hapklare blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak de **halloumi** in 7-8min rondom goudbruin. Pak een staafmixer en pureer de **soep** fijn. Voeg 1el balsamicoazijn en een snuf suiker toe en breng evt. op smaak met meer bouillonpoeder, peper en zout. Garneer de **soep** met de **halloumi** en serveer met de **broodsticks**.



6. Meer smaak

Om je soep nog meer aroma te geven kun je voor het pureren wat gerookt paprikapoeder toevoegen. Zo krijgt ie een lekker rokerige en volle smaak.