



Rijke tomatensoep

met knapperige champignonbroodjes



20-30min



2 personen

Champignons werden rond 1650 in de omgeving van Parijs geteeld. De Parijzenaars besproeiden fruitafval met waswater van rijpe champignons, met als gevolg dat op het afval champignons begonnen te groeien. De champignons werden in zeer exclusieve restaurants geserveerd. Nu zijn ze een stuk minder exclusief, maar onze liefde voor hen is nog steeds even groot! Probeer ze op knapperige baguettes met...

Wat je van ons krijgt

- gemalen nootmuskaat
- tomatenpassata
- slagroom ⁷
- teen knoflook
- tomaten
- baguette ¹
- geraspte kaas ⁷
- groentebouillonblokje ⁹
- verse basilicum
- kastanjechampignonplakjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kookpan
- maatbeker
- koekenpan
- oven met grillfunctie
- staafmixer

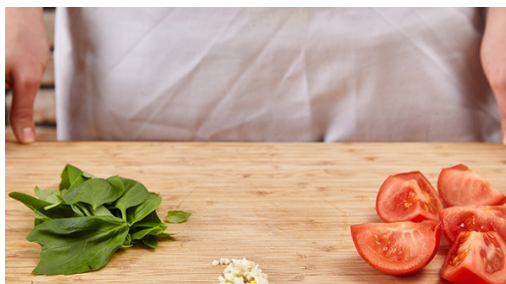
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 39.9g, koolhydraten 50.7g, eiwit 20.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C met de grill aan. Snijd de **tomaten** in vieren. Pluk de **basilicumblaadjes**, doe de steeltjes weg. Pel de **knoflook** en hak fijn. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook



2. Soep bereiden

Doe de **tomaten**, **tomatenpassata**, **nootmuskaat**, **2/3 van de basilicumblaadjes** en 500ml zojuist gekookt water in een middelgrote kookpan. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Verkruiemel er een **bouillonblokje** boven, roer door en breng op smaak met zout, peper, een snuf suiker. Laat zo 10-15min zachtjes sudderen.



3. Broodje snijden

Snijd intussen de **baguettes** doormidden. Haal de **champignonplakjes** uit de verpakking.



4. Champignons bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur, voeg de **champignonplakjes** toe en bak 4-5min op middellaag vuur. Voeg dan de **knoflook** toe en bak nog 1-2min. Breng op smaak met peper en zout.



5. Broodjes roosteren

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met de **helft van de geraspte kaas**. Verdeel de gebakken **champignons** erover en strooi dan de **rest van de kaas** erover. Bak de **broodjes** onder de grill in ca. 5min goudbruin en knapperig.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** glad met een staafmixer en voeg de **1/4 van de slagroom** toe. Voeg evt. meer water toe om de gewenste dikte te krijgen. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **soep** over de kommen, roer er een scheutje **room** door en garneer met de **rest van de basilicum**. Serveer de **soep** met de **champignon-kaasbroodjes**