



Paprika-tomatensoep met kaastosti's

met crème fraîche en knoflookbieslook



20-30min



2 personen

Een lekkere soep is nooit te versmaden - zeker niet als het een verse tomatensoep is met een geheim wapen: paprika. Maar het echte zware geschut komt in de vorm van de kaastosti met knoflookbieslook - krokant gebakken aan de buitenkant en heerlijk romig gesmolten aan de binnenkant. Bon appetit!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blik cherrytomaten
- 10g groentebouillonpoeder
- 10g verse knoflookbieslook
- 100g geraspte oude kaas ⁷
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 4tl mayonaise ³
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 813kcal, vet 53.5g, koolhydraten 54.4g, eiwit 27.8g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in grove stukken. Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes. Pel en hak **1 teen knoflook** grof.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el boter. Roerbak de **paprika, ui** en **knoflook** 2-3min. De **stukjes paprika** moeten hier en daar een beetje zwart geroosterd zijn, maar niet verbrand.



3. Soep koken

Blus de **groenten** af met de **cherrytomaten** en 100ml water. Roer het **bouillonpoeder** erdoor en breng de **soep** aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat 13-15min zachtjes koken, tot de **ui** en **paprika** zacht zijn.



4. Kaastosti's voorbereiden

Snijd ondertussen de **knoflookbieslook** in fijne ringetjes. Meng de **helft van de knoflookbieslook** met de **kaas**. Bestrijk **4 sneetjes brood** aan een kant met elk 1tl mayonaise. Verdeel de **kaas** over **2 sneetjes brood**, elk aan de kant die niet met mayonaise is bestreken. Dek af met een tweede sneetje, zodat de mayonaise aan de buitenkant zit.



5. Kaastosti's bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **kaastosti's** met een deksel op de pan 4-5min, tot de kaas gesmolten is. Draai de **kaastosti's** om en bak ze op medium tot hoog vuur in 3-4min goudbruin en knapperig.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad. Breng op smaak met **1/2-1tl paprikapoeder**, 1el azijn, en zout en peper. Roer de **helft van de crème fraîche** erdoor en pureer opnieuw. Snijd de **kaastosti's** diagonaal doormidden. Verdeel de **soep** over diepe borden, serveer met een toefje **crème fraîche** en bestrooi met de **rest van de knoflookbieslook**. Geef de **kaastosti's** erbij.