

DINNERLY



Wittebonensoep met pastinaak en krokante crostini



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly houden we wel van een lekker warm soepje. Vooral van die heerlijke romige soepen. Vandaag zet je er een op tafel met cannellinibonen, prei en pastinaak. Je garneert de soep met krokante, rokerige amandelen en serveert er knapperige crostini naast. Dit is comfort food voor gevorderden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pastinaak
- 1 prei
- 1 blik cannellini bonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 volkoren baguette ¹
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

Soms is het handig het water alvast in een waterkoker op temperatuur te brengen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 679kcal, vet 34.6g, koolhydraten 60.5g, eiwit 21.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **pastinaak** en snij deze in kleine blokjes. Halveer de **prei** in de lengte en snijd het **witte** en het **groene** deel afzonderlijk in reepjes van 1cm. Pel 1 teen knoflook en snijd deze in dunne plakjes.



2. Soep starten

Bak de **witte prei**, de knoflook en **pastinaak** 2-3min op hoog vuur in een middelgrote kookpan met 1tl boter. Voeg de **bonen met vocht** toe, giet er 500 ml heet water bij en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Breng de soep kort aan de kook en laat 7-8min borrelen tot alle ingrediënten gaar zijn.



3. Crostini bakken

Snijd de **baguette** in plakken van ca. 0,5cm en verdeel ze over bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 2tl olijfolie, zout en peper naar smaak en bak 6-7min in de oven tot ze knapperig zijn.



4. Soep afmaken

Hak de **amandelen** grof. Roer de **crème fraîche** door de **soep**, breng deze kort aan de kook en haal hem van het vuur. Pureer met een staafmixer tot de soep zacht en glad is. Voeg er 1tl witte azijn aan toe en breng op smaak met zout en peper.



5. Serveren

Verwarm de **soep** weer op middelhoog vuur. Voeg de **rest van de prei** toe en laat de soep ca. 2 minuten borrelen. Schep de **soep** in kommen of borden, besprenkel met de **amandelen** en serveer met de **crostini**.



6. Meer smaak, meer smaak!

Knoflook houdt nou eenmaal van gezelschap. Om de smaken hier naar een hoger level te tillen kun je de crostini's inwrijven met een gepelde teen knoflook (of twee, of drie – hoeveel je maar nodig hebt). Zolang je die avond maar niet meer de deur uit hoeft...