



## 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 <sup>7</sup>
- 4 sneetjes witbrood <sup>1</sup>
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter <sup>7</sup>
- 4tl mayonaise <sup>3</sup>
- 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 814kcal, vet 53.5g, koolhydraten 55.0g, 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 de **knoflook** grof.



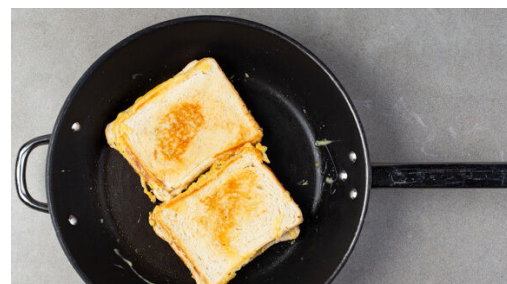
### 4. Kaastosti's voorbereiden

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.



### 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.



### 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.



### 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.



### 6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad. Breng op smaak met **½-1tl 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.