



Muntige komkommersoep

met roggebrood en geitenroomkaas



20-30min



2 personen

Deze bijzondere soep neemt je terug in de tijd naar de Gelderse boerderij van de grootouders van onze menu manager Kyra. Daar vroeg iedereen steevast om één gerecht: oma's komkommersoep. Uniek ingrediënt van deze soep: muntblaadjes die samen met de groenten tot een stevige soep gepureerd worden. Erbij serveer je sneetjes roggebrood met zachte geitenkaas en knapperige sjalotjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 sjalotjes
- 1 grote komkommer
- 10g verse munt
- 5 plakken roggebrood ^{1,7}
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 784kcal, vet 38.8g, koolhydraten 85.0g, eiwit 22.0g



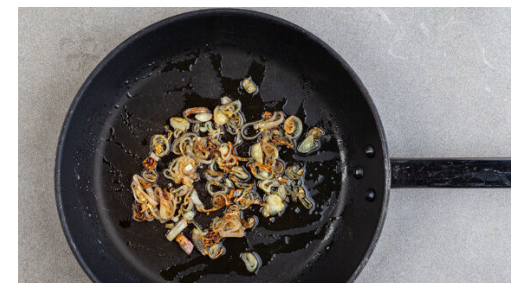
1. Groenten snijden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in grove stukken. Schil en snijd de **helft van de aardappels** in blokjes. De **rest van de aardappels** heb je niet nodig voor dit recept. Pel de **ui** en de **knoflook** en hak beide grof.



2. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **courgette**, de **aardappel**, **ui** en **knoflook** en een snuf zout 2-3min. Voeg 500ml heet water toe en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Laat de **groenten** ca. 10min zachtjes koken op middelhoog vuur.



3. Sjalotjes bakken

Pel en snijd de **sjalotjes** in dunne ringen. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **sjalotjes** 2-3min. Voeg 1tl suiker toe en bak ca. 5min tot de **sjalotjes** donkerbruin en licht knapperig zijn. Zet evt. het vuur iets lager. Breng de **sjalotjes** op smaak met een snuf zout.



4. Komkommer snijden

Snijd ca. $\frac{1}{3}$ van de **komkommer** in hele dunne plakjes. Snijd de **rest van de komkommer** in blokjes. Voeg de **blokjes** toe aan de **soep** en verwarm ca. 5min.



5. Soep pureren

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **munt** aan de **soep** toe. Pureer de **soep** glad met een staafmixer. Verdun de **soep** evt. met water en proef of je peper en zout wil toevoegen.



6. Roggebrood besmeren

Besmeer de **plakjes roggebrood** met de **geitenkaas** en top met de **plakjes komkommer**. Bestrooi met wat (versgemalen) peper naar wens. Schenk de **soep** in kommen of diepe borden en bestrooi de **soep** met de **sjalotjes** en de **rest van de munt**.