

DINNERLY



Romige aardappelsoep met knolselderij met geroosterde hazelnoten en balsamicocrème



30-40min



2 personen

Deze voedzame soep is heerlijk romig. En dankzij de haverroom is ie ook nog helemaal vegan! Samen met de aardappels en knolselderij vormt de room een heerlijk zacht geheel. Voeg daar voor het smaak- en textuurcontrast wat tijm, hazelnoten en een balsamicocrème aan toe, en we zijn helemaal tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 kleine knolselderij ⁹
- 10g verse citroentijm
- 200ml haverroom
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1x balsamicocrème ¹²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 746kcal, vet 48.6g, koolhydraten 59.0g, eiwit 12.7g



1. Groente snijden

Schil de **aardappels** en snij ze in blokjes van ca. 2cm. Snij de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en snij in blokjes van ca. 2cm.



2. Tijm bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie. Bak de **takjes tijm** met een snuf zout 3-4min op laag vuur. Haal ze dan uit de pan en laat ze afkoelen. **Tip:** bind de **takjes tijm** voor het bakken met wat keukengaren bij elkaar, zodat je ze later gemakkelijk uit de pan kunt vissen. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn.



3. Soep opzetten

Roer de knoflook door de olie in de pan. Meng de **aardappels**, **knolselderij**, 1tl zout en ½tl (witte) peper erdoor. Schenk de **haverroom**, 300ml water en de **helft van het bouillonpoeder** erbij. Breng op medium tot hoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en laat de **soep** afgedekt 12-15min koken, tot de groente gaar zijn.



4. Hazelnoten roosteren

Pluk de **tijmblaadjes** van de stengels en hak de **hazelnoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **hazelnoten** 2-3min. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Haal ze uit de pan en zet opzij.



5. Soep pureren

Pak een staafmixer en pureer de **soep** fijn. Voeg evt. een scheutje (heet) water toe om de consistentie aan te passen. Proef en breng op smaak met meer **bouillonpoeder**, (witte) peper en 2el azijn. Garneer de **soep** met de **balsamicocrème**, de **hazelnoten**, de **tijmblaadjes** en een snuf (zwarte) peper.



6. Niks weggooien!

Je hoeft de aardappelschillen niet weg te gooien! Daar kun je namelijk een lekker krokante snack van maken. Schrob de aardappels voor het schillen en verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de schillen met wat olie, peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 15-20min en draai ze halverwege om.