



Romige tomatensoep

met knapperige champignonbroodjes

 20-30min  2 personen

Champignons waren ooit een heel exclusieve lekkernij. Nu zijn ze makkelijk te krijgen, maar nog steeds even lekker. We serveren gebakken champignons met gesmolten kaas op knapperige broodjes, met daarbij een oh-zo-lekkere, romige tomatensoep. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g champignons
- 2 baguettes¹
- 75g geraspte cheddar⁷
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- 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 803kcal, vet 40.4g, koolhydraten 83.9g, eiwit 27.4g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte - haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **tomaten** in vieren en pluk de **basilicumblaadjes**. Als je wilt, kun je de **steeltjes** fijn snijden en meekoken in de **soep**. Pel de **knoflook** fijn en hak fijn.



4. Baguettes afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met de **helft van de kaas** en verdeel daar de **champignons** over. Bestrooi met de **rest van de kaas** en rooster de **baguettes** ca. 5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



2. Soep koken

Doe de **tomaat**, ca. **2/3 van de basilicum**, de **tomatenpassata** en 500ml heet water in een middelgrote kookpan. Breng aan de kook. Voeg het **bouillonpoeder** toe en breng de **soep** verder op smaak met een snuf peper, zout en suiker. Laat de **soep** 10-15min zachtjes koken op middelhoog vuur.



5. Soep pureren

Pureer de **soep** in de pan met een staafmixer. Voeg ca. **1/4 van de crème fraîche** toe en verdun de **soep** evt. met wat water als je 'm te dik vindt. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** 4-5min. Zet het vuur middelhoog en bak de **knoflook** 1-2min mee. Kruid met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Schep de **soep** in kommen of diepe borden en garneer met de **rest van de crème fraîche** en de **rest van de basilicum**. Serveer met de **baguettes**.