

## Pastinaaksoep met amandeltopping

met kaas-knoflookbreekbrood



20-30min



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- amandelen <sup>15</sup>
- pastinaak
- groentebouillonpoeder
- pizzadeeg <sup>1</sup>
- knoflook
- crème fraîche <sup>7</sup>
- geraspte jong belegen kaas <sup>7</sup>
- ui
- verse kruidenmix: peterselie & tijm

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- koekenpan
- maatbeker
- kookpan
- oven
- staafmixer

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 0kcal



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** grof. Schil evt. de **pastinaak** en snijd hem in grove stukken. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Pluk de **peterselieblaadjes**. Hak de **blaadjes** grof en de **steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



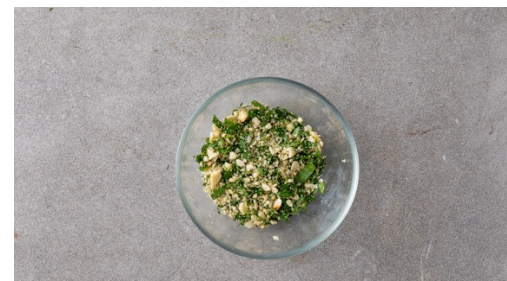
### 4. Breekbrood maken

Rol het **deeg** losjes op: doe dit door onderaan bij de **kazige** onderkant te beginnen. Snijd de **rol** in 2-3cm brede rolletjes. Leg de **rolletjes** op een bakplaat met bakpapier in de vorm van **twee zeshoeken**, met de snijkant naar boven en de **rolletjes** net niet tegen elkaar aan. Bak 10-15min in de oven tot het deeg goudbruin en gaar is.



### 2. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** 1-2min. Voeg de **pastinaakstukken** toe en bak ze 1-2min mee. Voeg de **tijmblaadjes** en **peterseliesteeltjes** toe. Giet 600ml water in de pan en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Breng aan de kook en kook met een deksel afgedekt 10-15min tot de **pastinaak** gaar en zacht is.



### 5. Topping maken

Rooster intussen de **amandelen** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 2-3min tot ze goudbruin zijn. Let op: de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **noten** uit de pan, laat iets afkoelen en hak ze dan grof. Meng de **rest van de peterselie** met de **amandelen** en een snuf zout en peper.



### 3. Deeg beleggen

Meng intussen de **knoflook** met 1el olijfolie, 1/4tl zout, peper naar smaak, **2/3 van de gehakte peterselieblaadjes** en de **geraspte kaas**. Rol het **pizzadeeg** uit en verdeel het **kaasmengsel** in de lengte over **3/4e deel van het pizzadeeg** zodat je bovenaan een lege, horizontale strook **deeg** overhoudt.



### 6. Soep pureren

Pureer de **soep** glad met een staafmixer. Voeg een scheutje water toe als de **soep** te dik is en breng hem op smaak met **1-2tl sherryazijn**, **1/3e van de crème fraîche** en 1/4tl peper. Verdeel de **soep** over kommen en bestrooi met de **amandeltopping**. Schep in elke kom **1tl crème fraîche** en/of druppel **sherryazijn** erover. Serveer de **soep** met het **breekbrood**