



Boerenkoolsoep met prei en crostini met appelchutney en kaas



ca. 25min



2 personen

Het is bijna winter! En omdat niemand zin heeft om de hele winter alleen maar stampot te eten, stoppen we vandaag een van de bekendste Hollandse groenten in een verwarmende soep. Deze soep van prei, aardappel en boerenkool is daarnaast ook heerlijk vullend, zeker als je 'm combineert met in de knapperig gebakken crostini met geraspte kaas en kruidige appelchutney voor een extra lekkere, winterse maaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 teen knoflook
- 1x preiringen
- 5g curry madraspoeder¹⁰
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x boerenkoolreepjes
- 1 appel
- 2 speltbroodjes^{1,6,7}
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 beker crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- staafmixer
- waterkoker
- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- kleine kookpan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

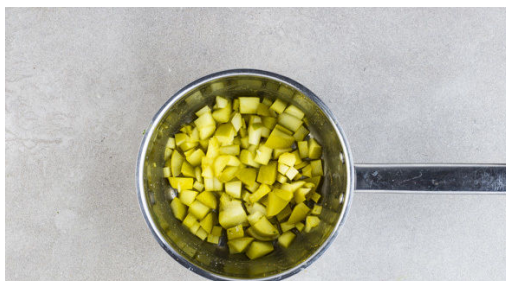
Voedingswaarde per portie

calorieën 724kcal, vet 34.5g, koolhydraten 73.3g, eiwit 22.7g



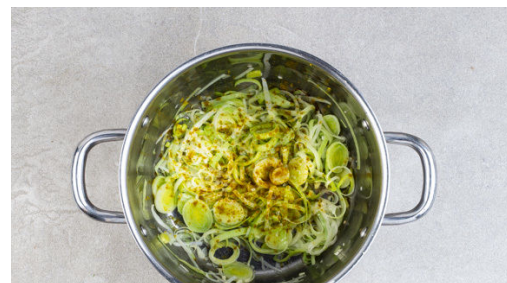
1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 800ml water in een waterkoker aan de kook. Boen de **helft van de aardappels** schoon en snijd ze in grove stukken. Pel en hak de **knoflook** fijn. Gebruik de **rest van de aardappels** voor een ander recept.



4. Appelchutney maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Doe de **appel** met de **rest van het curry madraspoeder**, 1el suiker, 1/2el azijn, 3el water en 1/8tl zout in een kleine kookpan. Breng aan de kook en kook de **appel** 6-7min op middelhoog vuur totdat een soort grove **compote** ontstaat. Proef en voeg evt. meer suiker naar wens toe.



2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **preiringen** met de **knoflook**, de **helft van het curry madraspoeder** en een snuf zout 3-4min totdat de **prei** zacht is.



5. Broodjes gratineren

Snijd de **broodjes** in sneetjes en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Bak de **crostini** ca. 3min en haal dan de bakplaat uit de oven. Verdeel de **appelchutney** en **kaas** over de **crostini** en bak zenog 3-4min, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Soep koken

Voeg de **gesneden aardappels**, het **bouillonpoeder** en het gekookte water aan de groentepan toe. Breng de **soep** aan de kook en kook de **groenten** 7-8min op matig vuur. Roer de **boerenkool** erdoor en kook 4-5min mee tot de **groenten** zacht en gaar zijn.



6. Soep afmaken

Neem de pan van het vuur zodra de **groenten** gaar zijn en pureer de **soep** glad. Roer de **helft van de crème fraîche** erdoor. Proef en breng de **soep** op smaak met peper en zout. Schenk de **soep** in kommen en garneer met een paar lepels **crème fraîche** en wat versgemalen peper. Serveer de **crostini** erbij.