



Pastinaaksoep met amandeltopping

met kaas-knoflookbreekbrood



20-30min



2 personen

Als we de chef-koks mogen geloven, zorgt de combinatie van veel verschillende smaakelementen in een gerecht voor de perfecte smaakbalans. Vooral de mix van zoet, zuur, zout en vet is onweerstaanbaar. Het recept van vandaag is een schoolvoorbeeld: zoete pastinaak, zoutige bouillon en de volle smaak van crème fraîche. Het kazige breekbrood maakt het feest af.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 pastinaken
- 20g verse kruidenmix: peterselie & tijm
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 rol pizzadeeg¹
- 1 zakje amandelen¹⁵
- 1 beker crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

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

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

Kooktip

Dit recept is voldoende voor 3 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 41.9g, koolhydraten 91.0g, eiwit 26.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** grof. Schil of schrob de **pastinaken** en snijd ze in grove stukken. Pluk de **tijmblaadjes** en doe de steeltjes weg. Snijd de **peterselieblaadjes** grof en hak de **steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



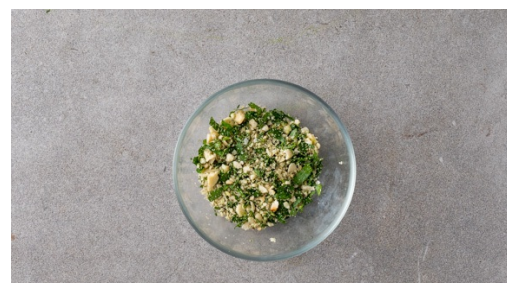
4. Breekbrood maken

Rol het **deeg** losjes op vanaf de onderkant. Snijd het dan in even brede rolletjes en leg ze in de vorm van **twee zeshoeken** op een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat de **rolletjes** elkaar net niet raken. Bak het **breekbrood** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en gaar is.



2. Soep maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** met een snuf zout in 2min zacht. Voeg de **pastinaken** toe en bak ze 1-2min mee. Voeg de **tijm**, **peterseliesteeltjes** en het **bouillonpoeder** toe. Schenk 600ml water in de pan, roer door en breng de **bouillon** aan de kook. Kook de **groenten** in 10-15min gaar en zacht.



5. Topping maken

Hak de **amandelen** grof en rooster ze 2-3min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Let op: de **noten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en meng de **noten** met de **rest van de peterselie** en een snuf zout en peper.



3. Deeg beleggen

Meng de **kaas** met de **knoflook**, **2/3e van de peterselieblaadjes**, 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper naar smaak. Rol **deeg** uit en verdeel het **kaasmengsel** in de lengte over **3/4e deel van het deeg**, zorg ervoor dat je bovenaan een brede strook overhoudt.



6. Soep pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud glad met een staafmixer. Roer er dan de **helft van de crème fraîche** door en verdun de **soep** evt. met een beetje water. Breng op smaak met 1-2tl azijn, zout en 1/4tl peper. Serveer de **soep** bestrooid met de **topping**. Garneer elke kom met **1tl crème fraîche** en een paar druppels azijn. Serveer de **soep** met het **breekbrood**