



Bloemkool-preisoep met appel

en een tosti met cheddar en uienmarmelade



ca. 25min



2 personen

Soep met een tosti is een klassieke combinatie, die we vandaag net iets eleganter serveren. De bloemkool-preisoep wordt afgemaakt met stukjes appel en de tosti is een zoet-hartig exemplaar met cheddar en uienmarmelade. Nog een paar druppels balsamicocrème erover en je kunt aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 appel
- 200g preiringen
- 1 bloemkool
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 4 sneetjes witbrood ¹
- 1x uienmarmelade ¹²
- 100g geraspte cheddar ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x balsamicocrème ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer

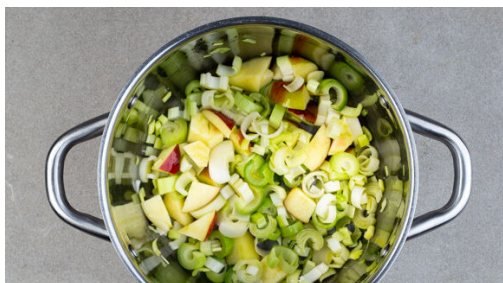
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 808kcal, vet 49.5g, koolhydraten 62.2g, eiwit 26.3g



1. Soep starten

Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in grove stukken. Snijd de **bloemkool** in grote roosjes. Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1 el plantaardige olie. Roerbak de **prei**, de **knoflook** en de **appel** 2-3min.



2. Bloemkool toevoegen

Voeg de **bloemkool** toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Voeg een flinke snuf zout en peper toe.



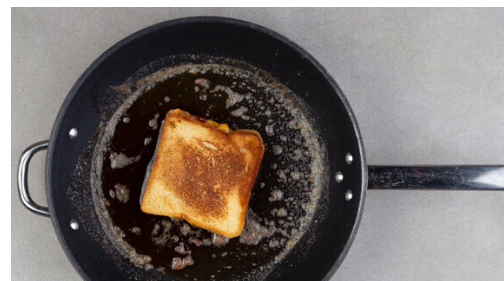
3. Soep koken

Voeg het **bouillonpoeder** met 800ml water toe aan de pan. Voeg evt. meer water toe zodat alle **groenten** bedekt zijn. Leg een deksel op de pan en kook de **soep** 12-15min op middelhoog vuur, tot de **bloemkool** zacht is.



4. Toast voorbereiden

Besmeer de **sneetjes brood** aan de buitenkant met in totaal 1 el mayonaise en aan de binnenkant met de **uienmarmelade**. Top de **helft van de sneetjes** met de **kaas** en bedek met de **overgebleven sneetjes**, met de mayonaisekant naar buiten.



5. Toast bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 el boter. Doe de **sandwiches** in de pan, leg een deksel op de pan en bak ze 4-5min. Draai om en bak nog 3-4min op medium tot hoog vuur, tot ze goudbruin en krokant zijn.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met de **crème fraîche** en 1tl (wittewijn)azijn glad. Breng op smaak met zout en peper en evt. meer azijn. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen en besprenkel met de **balsamicocrème**. Snijd de **toast** diagonaal doormidden en serveer met de **soep**.