



## Tijm-bacontwisters

met aardappel-preisoep en courgette



20-30min



2 personen

Hoe maak je een stevige soep nog beter? Precies, door 'm te serveren met smakelijke dippers! De perfecte metgezel voor deze soep bomvol groene groenten is een crunchy twister gemaakt van pizzadeeg, spek en kruidige tijmblaadjes. Geen wonder dat deze soep favoriet bij groot en klein is!

## Wat je van ons krijgt

- preiringen
- groentebouillonblokje<sup>9</sup>
- rol pizzadeeg<sup>1</sup>
- verse tijm
- kruimige aardappels
- gerookte spekplakjes
- courgette

## Wat je thuis nodig hebt

- boter<sup>7</sup>
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer
- vergiet

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

### Kooktip

Houd het pizzadeeg gekoeld in de koelkast tot aan stap 3.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 745.0kcal, vet 31.1g, eiwit 21.6g, koolhydraten 88.3g



### 1. Groenten voorbereiden

Verhit de oven voor op 180°C hetelucht/200° (zie **kooktip**, links). Schil **aardappels** en snijd in blokjes van 2cm. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd zonder stronk in 3mm dikke plakjes. Ris de **tijmblaadjes** van de steeltjes. Neem de **preiringen** uit de verpakking.



### 4. Soep pureren

Haal na 15min de soeppan van het vuur en pureer de **soep** met een staafmixer glad, voeg evt. meer water toe om de gewenste consistentie te krijgen. Voor een glad resultaat duurt dit ca. 3-4min. Breng **soep** op smaak met zout en peper.



### 2. Soep koken

Smelt 1el boter in een grote kookpan. Voeg de **preiringen** toe en bak 2min. Voeg de **aardappelblokjes** en **helft van de courgetteplakjes** toe en bak 1min mee. Blus af met 800ml water en verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven. Roer door en breng aan de kook. Zet dan het vuur laag en kook de **groenten** in ca. 15min gaar.



### 5. Courgette bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak de **rest van de courgetteplakjes** in 3min aan beide kanten bruin, breng op smaak met peper en zout.



### 3. Twisters maken

Rol intussen het **pizzadeeg** uit en snijd in gelijke repen. Bestrijk met een laagje olijfolie en bestrooi met peper en **3/4 tijmblaadjes**. Leg op elke **deegreep 1 spekplak**. Pak de **deegreep** vast en draai 2-3 keer rond, zodat een **twister** ontstaat. Herhaal en leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 12-15min goudbruin en gaar.



### 6. Soep afmaken

Giet de **soep** in kommen en verdeel de **courgetteplakjes** erover. Garneer met de **rest van de tijmblaadjes** en geef de **twisters** erbij.