

MARLEY SPOON



Tijm-bacontwisters met aardappel-preisoep en courgette

 30-40min  Voor 3-4 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

- courgettes
- groentebouillonblokjes ⁹
- rollen pizzadeeg ¹
- preiringen
- kruimige aardappels
- verse tijm
- gerookte spekplakjes

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- 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 800.0kcal, vet 30.1g, eiwit 24.5g, koolhydraten 103.6g



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 in een grote kookpan. Voeg **preiringen** toe en bak 2min. Voeg de **aardappelblokjes** en **helft van de courgetteplakjes** toe en bak 1min mee. Blus af met 1,5L water en verkruimel 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 1-2el 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 elk stuk **pizzadeeg** met bakpapier over 1 bakplaat uit en snijd in gelijke repen. Bestrijk met een laagje olijfolie. Bestrooi met peper en **3/4tijmblaadjes**. Leg op elk stuk **deeg 1 spekplak**. Pak de **deegreep** vast en draai 2-3 keer zodat een **twister** ontstaat. Herhaal en bak de **twisters** in 12-15min goudbruin en gaar. Wissel bakplaten halverwege om.



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.