

MARLEY SPOON



Rabarber-paprikasoep

met kruidenbrood en walnoten



30-40min



Voor 3-4 personen

Rabarber alleen geschikt voor compotes, jam of door een zomerse crumble? Dat denken wij niet! Deze zoetzure groente, die met zijn uiterlijk op bleekselderij lijkt, levert met de gember en tomaten in deze paprikasoep de perfecte balans voor een fris, pittig en lichtzuur gerecht. Erbij serveer je een eigengemaakt kruidig stokbrood besmeerd met een laagje boter.

Wat je van ons krijgt

- baguettes ¹
- verse kruidenmix: tijm en rozemarijn
- rabarber
- beker crème fraîche ⁷
- groentebouillonblokjes ⁹
- tomaten
- teen knoflook
- rode paprika's
- walnoten, gepeld ¹⁵
- verse chilipeper
- uien
- verse gember

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 650.0kcal, vet 34.6g, eiwit 14.9g, koolhydraten 60.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Halveer en pel de **uien**, hak fijn. Hak **tomaten** grof. Halveer **paprika's**, verwijder kern en snijd in 2cm grote stukken. Schil **gember**, pel de **knoflook** en rasp beiden fijn. Halveer **chilipeper**, verwijder zaden en zaadlijsten en hak fijn. Verwijder evt. draadjes van de **rabarber** en snijd deze in plakjes van 0,5cm.



4. Kruidenbrood bakken

Leg de **walnoten** bij het **kruidenbroden** op de bakplaat en bak onderin in de oven 6-8min totdat het goudbruin kleurt.



2. Soep starten

Verhit 1-2el olijfolie in een grote kookpan. Voeg de **ui**, **knoflook**, **paprika**, **tomaat**, **helft van de chilipeper**, **gember** en **rabarber** toe en bak 5min op middelhoog vuur. Blus af met 500ml water. Verkruiemel **bouillonblokje** erboven en roer om op te lossen. Kook de **groenten** in ca. 10min zacht en gaar.



5. Soep pureren

Pureer intussen de **soep** met een staafmixer. Voor een glad resultaat duurt dit zeker 4min, maar een beetje grover is ook lekker. Voeg evt. meer water toe om de gewenste dikte te krijgen. Roer dan de **helft van de crème fraîche** erdoor en breng de **soep** op smaak met zout en peper, en evt. een snufje suiker.



3. Kruidenbrood maken

Leg intussen de **baguettes** op een bakplaat en snijd 10-12 diagonale inkepingen van ca. 1cm diep. Breek langere **rozemarijntakjes** in twee en trek de **tijmtakjes** uit elkaar. Steek de **rozemarijn** en **tijm** in de inkepingen van het **brood**. Besprenkel met 1-2el olijfolie en bestrooi met peper en zout.



6. Soep serveren

Schep de **soep** in kommen en verdeel er enkele **walnoten** over en garmeer de **soep** met een paar dotten **crème fraîche**. Serveer met het **kruidenbrood** en boter naar wens.