
Makkelijke pastinaaksoep

met kaas-knoflook breekbrood



NI



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- crème fraîche ⁷
- groentebouillonblokje ⁹
- amandelen ¹⁵
- verse kruidenmix: peterselie & tijm
- pastinaak
- pizzadeeg ¹
- ui
- sherryazijn ¹²
- geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

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



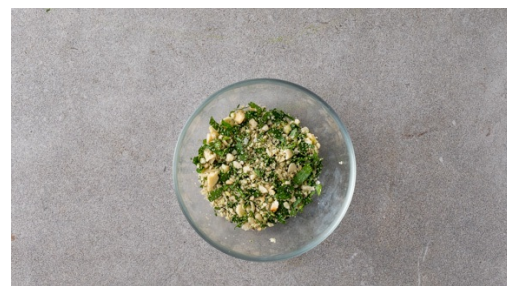
4. Breekbread maken

Rol het **deeg** losjes op: doe dit door onderaan bij de **kazige** onderkant te beginnen. Snijd de **rol** in 2-3cm brede rolletjes. Leg de **rolletjes** op een bakplaat met bakpapier in de vorm van **twee zeshoeken**, met de snijkant naar boven en de **rolletjes** net niet tegen elkaar aan. Bak 10-15min in de oven tot het deeg goudbruin en gaar is.



2. Soep starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** 1-2min. Voeg de **pastinaakstukken** toe en bak ze 1-2min mee. Voeg de **tijmblaadjes** en **peterseliesteeltjes** toe. Giet 1,2L water in de pan en verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven. Breng aan de kook en kook met een deksel afgedekt 10-15min tot de **pastinaak** gaar en zacht is.



5. Amandeltopping maken

Rooster intussen de **amandelen** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 2-3min tot ze goudbruin zijn. Let op: de **noten** kunnen snel verbranden. Neem de **noten** uit de pan, laat iets afkoelen en hak ze dan grof. Meng de **rest van de peterselie** met de **amandelen** en een snuf zout en peper.



3. Deeg beleggen

Meng intussen de **knoflook** met 1el olijfolie, 1/4tl zout, peper naar smaak, **2/3 van de gehakte peterselieblaadjes** en de **geraspte kaas**. Rol het **pizzadeeg** uit en verdeel het **kaasmengsel** in de lengte over **3/4e deel van het pizzadeeg** zodat je bovenaan een lege, horizontale strook **deeg** overhoudt.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** glad met een staafmixer. Voeg een scheutje water toe als de **soep** te dik is en breng hem op smaak met **1el sherryazijn**, **2/3e van de crème fraîche** en 1/4tl peper. Verdeel de **soep** over kommen en bestrooi met de **amandeltopping**. Schep in elke kom **1tl crème fraîche** en/of druppel **sherryazijn** erover. Serveer de **soep** met het **breekbread**

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**