

Id2987 web 43e7a97101f8c7a965a4006ae6b957d8

## Forelcrostini

met romige aardappel-preisoep



20-30min



Voor 3-4 personen

De lente is begonnen, maar dat betekent niet dat het meteen warm en zonnig is. Deze romige soep van aardappels en prei is gelukkig heel erg geschikt voor de wat minder warme dagen. Dit bordje romigheid krijgt zijn smaak van knoflook en peterselie en wordt vergezeld door knapperig gebakken brood dat je topt met zachte, gerookte forel. Eet dit en het is ineens minder erg dat de lente nog niet hel...

## Wat je van ons krijgt

- verse peterselie
- baguette <sup>1</sup>
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- gerookte forel <sup>4</sup>
- preiringen
- kruimige aardappels
- Just Greens seasoning
- ui
- zure room <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- grote kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

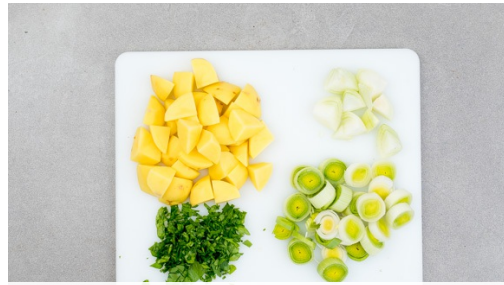
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 554.0kcal, vet 16.3g, eiwit 24.9g, koolhydraten 72.1g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Pel en hak de **ui** grof. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Hak de **peterselie** fijn.



### 4. Baguettes snijden

Snijd de **baguettes** in sneetjes.



### 2. Soep koken

Verhit 1el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 3-4min zacht. Voeg dan de **aardappels**, **preiringen**, de **Just Greens seasoning**, 1tl zout en 1,2L water toe. Verkruiemel de **bouillonblokjes** boven de pan en kook de **groenten** in 10-15min gaar. Dek de pan evt. af met een deksel.



### 5. Crostini bakken

Leg de **baguettesneetjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 5min in de oven tot ze krokant zijn. Neem de **crostini** uit de oven en besmeer ze met de **forelcrème**



### 3. Forelcrème maken

Verwijder evt. graten en scheur de **gerookte forel** met twee vorken in kleinere stukken. Doe de **gerookte forel** met de **helft van de zure room** in een maatbeker en pureer met een staafmixer tot een gladde **crème**. Breng de **crème** op smaak met peper en evt. zout en roer er dan **2tl peterselie** door.



### 6. Soep pureren

Neem na 10-15min de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer glad. Roer er de **rest van de zure room** en **2/3e van de peterselie** door en pureer nogmaals. Proef en breng de **soep** evt. op smaak met peper en meer zout. Serveer de **soep** bestrooid met de **rest van de peterselie** en de **forelcrostini**.