

MARLEY SPOON



Muntige komkommersoep

met sjalotjes en roggebrood



20-30min



2 personen

Deze bijzondere soep neemt je terug in de tijd naar de Gelderse boerderij van de grootouders van onze culinair assistent Kyra. Daar vroeg iedereen steevast om één gerecht: oma's komkommersoep. Uniek ingrediënt van deze soep: muntblaadjes die samen met de groenten tot een stevige soep gepureerd worden. Erbij serveer je sneetjes roggebrood met zachte geitenkaas en knapperige sjalotjes. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 courgette
- 250g kruimige aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 groentebouillonblokje ⁹
- 3 sjalotjes
- 5g verse munt
- 1x roggebrood ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller
- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- waterkoker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 629.0kcal, vet 28.7g, eiwit 21.2g, koolhydraten 72.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **minikomkommer** en **courgette** in de lengte in 4 lange repen en vervolgens in stukjes. Schil en snijd de **aardappels** in blokjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Pel en hak de **ui** grof.



4. Sjalotjes bakken

Pel en snijd de **sjalotjes** in dunne ringen. Verhit 1el olijfolie in een kleine koekenpan op matig vuur en bak de **sjalotjes** 2-3min tot ze zacht zijn. Voeg dan 1tl suiker toe en bak ca. 5min tot de **sjalotjes** donkerbruin en een beetje knapperig zijn. Zet evt. het vuur iets lager. Breng de **sjalotjes** op smaak met een snuf zout.



2. Smaakmakers bakken

Verhit 2el olijfolie in een middelgrote kookpan op middellaag-matig vuur en bak de **ui** en **knoflook** met een snuf zout 3-5min totdat ze goudbruin zijn.



5. Soep pureren

Pluk de **muntblaadjes** en voeg **3/4e van de munt** aan de **soep** toe, doe de steeltjes weg. Pureer de **soep** glad met een staafmixer. Voeg evt. extra water toe als de **soep** te dik is. Proef en breng de **soep** evt. op smaak met peper en zout.



3. Groenten toevoegen

Voeg dan de **courgette**, **komkommer** en **aardappels** toe en bak 2-3min al roerend mee. Schenk het gekookte water in de pan, verkruimel er een **bouillonblokje** boven en roer door om op te lossen. Breng het geheel aan de kook en kook de **groenten** 10-12min op matig vuur tot ze gaar en zacht zijn. Breng de **soep** op smaak met peper en zout.



6. Roggebrood besmeren

Besmeer de **helft van de plakjes roggebrood** met de **geitenkaas**. Gebruik **meer roggebrood** bij grote trek. Hak de **rest van de munt** fijn. Schenk de **soep** in kommen en gaarneer de **soep** en het **brood** met de **sjalotjes** en **mint**.

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**