

---

## Chunky zeevruchtensoep

en broodjes met knoflook-aioli



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- soepgroenten <sup>9</sup>
- baguette <sup>1</sup>
- knoflook
- Zaanse mayonaise <sup>3,10</sup>
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- gehakte tomaten
- zeevruchtenmix <sup>2,14</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven

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

## Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), selderij (9), mosterd (10), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



### 1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel de **knoflook** en hak of rasp fijn. Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan en voeg de **soepgroenten** en de **helft van de knoflook** toe. Bestrooi met een snuf zout. Dek de pan af met een deksel en kook de **groenten** ca. 5min totdat ze zachter worden. Houd de **rest van de knoflook** apart voor stap 5.



### 4. Zeevruchten toevoegen

Doe de **zeevruchtenmix** in de pan en laat 3-4min meekoken totdat de **zeevruchten** gaar zijn. Neem de pan van het vuur, proef de **soep** en breng hem op smaak met peper en zout.



### 2. Brood roosteren

Snijdt intussen de **baguette** in de lengte doormidden, bestrijk of besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Bak de **baguettehelften** op een bakplaat met bakpapier 8-10min in de oven totdat de bovenkant goudbruin en knapperig is. Haal het **brood** uit de oven.



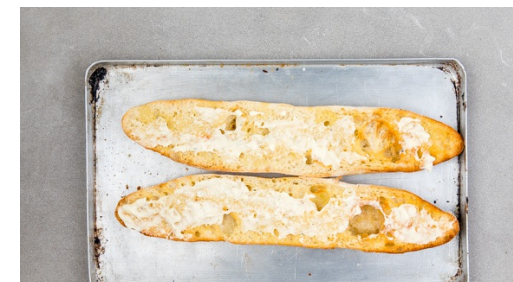
### 5. Aioli maken

Meng de **rest van de knoflook** met de **mayonaise** in een kommetje en breng de **aioli** op smaak met een snuf peper.



### 3. Soep maken

Voeg na ca. 5min de **gehakte tomaten** aan de pan toe en breek ze met een spatel in kleinere stukjes. Verkrummel het **bouillonblokje** boven de pan en voeg 500ml water toe. Breng de **soep** aan de kook en zet het vuur dan lager, maar zorg wel dat de **soep** blijft borrelen.



### 6. Brood besmeren

Besmeer de **baguettes** met de **aioli**. Serveer de **soep** in kommen en geef het **brood** erbij.