
Chunky zeevruchtensoep

en broodjes met knoflook-aioli



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- soepgroenten ⁹
- zeevruchtenmix ^{2,14}
- gehakte tomaten
- groentebouillonblokje ⁹
- Zaanse mayonaise ^{3,10}
- knoflook
- baguette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- fijne keukenrasp
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- 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 2el olijfolie in een grote 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 **baguettes** in de lengte doormidden, bestrijk of besprenkel met olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Bak de **baguettehelften** op een bakplaat of ovenrooster 8-10min in de oven totdat de bovenkant goudbruin en knapperig is. Haal de **broden** 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 750ml 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.