



KOKEN MET EEN BUDGET

Kropslasoep met geroosterde paprika en knoflook-bruschetta's

VOORGERECHT

🕒 105 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 rode paprika
- 🛒 ½ bolletje knoflook
- 🛒 50 ml olijfolie (extra vierge)
- 🛒 150 g aardappels
- 🛒 ½ grote ui
- 🛒 1 krop sla
- 🛒 1 voorgebakken stokbrood

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat + bakpapier, staafmixer grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5.
2. Paprika wassen, droogdeppen met keukenpapier en op bakplaat leggen.
3. Van bol knoflook topje afsnijden en knoflook naast paprika op bakplaat leggen.
4. Een ½ el olie in de knoflook scheppen.
5. In midden van oven paprika ca. 20 minuten roosteren tot vel zwart geblakerd is en knoflook gaar geroosterd.
6. Paprika ca. 10 minuten afgedekt in kom laten rusten. Knoflook iets laten afkoelen.
7. Teentjes knoflook uit bol halen en boven kommetje uitpersen.
8. Knoflook met 1 à 2 eetlepels olie tot smeulige puree roeren.
9. Op smaak brengen met zout en peper.
10. Paprika halveren.
11. Velletjes en zaadjes verwijderen en paprika in lange, dunne reepjes snijden.
12. Paprika in kommetje doen en 1 eetlepel olie erdoor scheppen.
13. Aardappels schillen, wassen en in kleine blokjes snijden.
14. Ui pellen en snipperen.
15. Uit 1 slakrop geel hartje nemen en bewaren.
16. Rest van sla wassen, uitslaan en in grove repen snijden.
17. In soeppan 1 el olie verhitten.
18. Ui en 1 tl knoflookpuree ca. 3 minuten heel zachtjes fruiten.
19. Aardappelblokjes ca. 1 minuut al omscheppend meebakken.
20. Sla erdoor scheppen en al omscheppend laten slinken.
21. 500 ml water toevoegen en geheel aan de kook brengen.
22. Soep afgedekt ca. 20 minuten zachtjes laten koken.
23. Pureren met staafmixer en op smaak brengen met ca. ½ el zout en royaal peper.
24. Soep tot gebruik in koelkast zetten.
25. Grillpan gloeiend heet laten worden.
26. Soep opnieuw zachtjes verwarmen.
27. Kapjes schuin van stokbrood snijden en stokbrood schuin in 8 lange plakken snijden.
28. Plakken dun bestrijken met rest van olie en in porties in grillpan in ca. 3 minuten goudbruin roosteren, halverwege keren.
29. Bestrijken met knoflookpuree en bestrooien met zout en peper.
30. Soep in diepe borden scheppen en in midden bergje van paprikareepjes maken.
31. Slahartje in dunne reepjes snijden en over paprika strooien.

