



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 19
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een vermelding!

Waterkers-courgettesoep met serranoham en kaasbroodje

De heerlijke Spaanse serranoham geeft de soep een extra rijke smaak

Waterkers is een echte lentegroente. Dit keer komt de waterkers uit België. Meer hierover kun je lezen in de lente-editie van ons magazine. De serranoham uit het zonnige Zuiden en het kaasbroodje zorgen voor wat extra pit. Door de ham te bakken, krijgt deze Spaanse klassieker een krokante smaak.



30-35 min



gemakkelijk



lactosevrij



Ui



Knoflookteen



Alpha aardappel



Courgette



Serranoham



Basilicum



Mediterraan kaasbroodje



Waterkers

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Alpha aardappel (g)	100	200	300	400	500	600
Courgette	¾	1	1½	2	3	3½
Serranoham (g) 15)	40	80	120	160	200	240
Basilicum (blaadjes) ⊕	2	4	6	8	10	12
Mediterraan kaasbroodje 1) 15)	1	2	3	4	5	6
Waterkers (g)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	1	1	1	2	2	2
Runderbouillonblokje*	¾	1½	2	2¾	3½	4
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 15) Kan sporen bevatten van eieren, soja, melk/lactose, noten, mosterd, sesam en lupine

Benodigdheden

Soeppan of grote pan met deksel, mengkom, staafmixer of blender

Voedingswaarden 590 kcal calorieën | 26 g eiwit | 78 g koolhydraten | 18 g vet, waarvan 3 g verzadigd | 8 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 240 graden en kook 400 ml water per persoon.

2 Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Schil of was de aardappelen (alpha) grondig en snijd in blokjes van maximaal 1 cm. Snijd de courgette in dunne plakken.

3 Snijd of scheur de serranoham klein. Verhit de olijfolie in een soeppan of grote pan met deksel en bak de serranoham ongeveer 3 minuten op middelmatig vuur. Haal uit de pan en bewaar apart.

4 Voeg de ui en knoflook toe aan de soeppan, voeg eventueel wat extra olijfolie toe, en fruit 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de courgette toe, bestrooi met peper en bak al roerende 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de aardappelen en 300 ml water per persoon toe, verkruimel het bouillonblokje erboven en laat, afgedekt, 15 minuten zachtjes koken.

5 Scheur de basilicum extra fijn en meng in een mengkom met de extra vierge olijfolie, peper en zout tot een basilicumolie.

6 Draai de oven terug naar 210 graden en bak het kaasbroodje 8 minuten in de oven. Snijd de waterkers klein.

7 Haal de soep van het vuur en pureer met een staafmixer of in een blender. Zet de soep terug op laag vuur, voeg de waterkers toe en verhit nog 1 minuut. Voeg naar smaak het achtergehouden water toe om de soep vloeibaarder te maken.

8 Verdeel de soep over de soepkommen. Garneer met de serranoham en de basilicumolie en serveer met het broodje.

