

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven

Ingrediënten Soep

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stengel bleekselderij
- 300 gr bladspinazie
- 500 ml groenten bouillon
- 100 ml slagroom
- ½ citroen

Ingrediënten Croutons

- 2 sneden oud brood (Bij voorkeur grof brood, liefst zuurdesem of ciabatta)
- 1 teen knoflook
- 1 takje tijm
- 3 el plantaardige olie
- 2 el geraspte Parmezaan

Bereidingswijze

Soep

1. Verhit een pan voor op inductie stand 8 ¹
2. Doe een beetje olie in de pan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij aan
3. Voeg de spinazie toe en bak deze 1 minuut mee
4. Giet de bouillon en room in de pan en breng aan de kook
5. Verlaag de stand naar 3-4 en laat de soep 10 minuten zachtjes koken/pruttelen
6. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender
7. Breng op smaak met citroensap en naar smaak peper en zout
8. Terwijl de soep opstaat kun je de croutons maken

Croutons

1. Verwarm de oven voor op hete lucht 180°C ² (optioneel stoomtoevoeging)
2. Snijd het brood in blokjes en hak de knoflook fijn. Ris de blaadjes van het tijmtakje en hak fijn
3. Doe het brood, knoflook en tijm in een kom, voeg de olie toe, breng op smaak met peper en zout en meng goed door. Meng er tot slot de kaas door
4. Doe de croutons op een met bakpapier beklede ovenplaat en bak 10 minuten of tot goudbruin en droog

Opmaken en serveren

1. Doe de soep in voorverwarmde borden of koppen ³ en garneer met croutons

TIPS

¹ Zet de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5. Zet de droge pan op de kookzone en wacht op het signaal. Voeg dan de olie, uien, knoflook en bleekselderij toe.

² Voor een extra knapperig resultaat: Stel de stoomtoevoeging in op gering.

³ Twee manieren om de borden of koppen voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 15 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60 °C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik