



Ingrediënten voor 4 personen

4 uien 2 rode uien 8 artisjokharten 2 rode paprika`s 1 rode peper 2 tomaten 4 grote voorgekookte pofaardappelen 120 g geraspte belegen kaas 4 knoflooktenen 2 el olijfolie 4 groentebouillonblokjes 1,5 el mayonaise Peper en zout naar smaak

Tijd: 20-30 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Paprikasoep met aardappel-artisjokbruschetta`s

Dit is een recept van HelloFresh. HelloFresh maakt elke week nieuwe recepten en bezorgt alle ingrediënten die hiervoor nodig zijn bij mensen thuis. HelloFresh zorgt ervoor dat je op een gemakkelijke manier gevarieerd en gezond eet. Kijk voor meer informatie op www.hellofresh.nl

Hulpmiddelen

Bakplaat met bakpapier Pan met deksel Mengkom Blender of staafmixer

Vorbereiding

1. Verwarm de oven op de grillstand en kook alvast 400 ml water per persoon.

Bereidingswijze

2. Pel en snijd de ui, de rode ui en de knoflook. Snijd de artisjokharten klein. Snijd de rode paprika doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in grove stukken. Snijd de rode peper ook doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd fijn. Snijd de tomaat in parten. 3. Snijd de gepofte aardappel in plakken van ongeveer 1 cm dik. Smeer deze in met wat olijfolie en leg op de bakplaat met bakpapier. Schuid de bakplaat in het midden van de oven en bak de aardappelplakken ongeveer 15-20 minuten onder de grill tot deze goudbruin zijn. 4. Verhit de helft van de olijfolie in de pan en bak 1 minuut mee. Voeg vervolgens de groentebouillonblokjes en het gekookte water toe. Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan. 5. Meng in de mengkom de artisjokharten, de rode ui, de helft van de Parmezaanse kaas en de mayonaise door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Beleg de aardappelplakken (laat 2 plakken per persoon over voor de soep) met het artisjokkenmengsel en strooi de rest van de Parmezaanse kaas er overheen. Schuif de bakplaat met aardappelplakken opnieuw in het midden van de oven en bak ongeveer 5 minuten onder de grill tot het artisjokkenmengsel pruttelt en lichtbruin is. 6. Voeg per persoon 2 plakken van de overige aardappel toe aan de soep. Pureer de soep in de blender of met de staafmixer en breng de soep in de pan opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg als de soep te dik is nog wat water toe.

Serveertips

7. Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer met de aardappel-artisjokbruschetta`s. Druppel als laatst de andere helft van de olijfolie door de soep.

