

Doperwtenmuntroomsoep met mini-tosti

Gemaakt voor groepen 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op 8 november 2018

Ingrediënten (4 personen):

- zonnebloemolie
- 1 ui, geschild en in kleine stukjes gesneden
- 1 teen knoflook, geschild en in kleine stukjes gesneden
- ½ prei, gewassen, in kleine ringen gesneden
- 4 aardappels, geschild en in stukken gesneden
- 800 gram doperwten (diepvries)
- 800 ml groentebouillon
- 2 a 3 eetlepels fijngesneden verse munt
- 200 ml koude slagroom
- 16 sneetjes stokbrood
- Paar theelepels mosterd of boterhamboter
- 8 plakjes belegen kaas
- Peper, zout

Bereiding:

Verwarm de olie op laag vuur in een (soep)pan. Bak de ui glazig zonder te laten kleuren en voeg vervolgens de knoflook en de stukjes prei toe. Laat even meebakken. Voeg de stukken aardappel toe. Voeg de bevroren doperwten en groentebouillon toe. Laat alles ongeveer 20 min zachtjes koken. Check of de aardappel gaar is, laat anders nog even koken.

Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine. Roer de munt en de room erdoor (je kunt dit er ook door staafmixen). Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Besmeer 8 sneetjes stokbrood met mosterd en leg er een plak kaas en nog een sneetje stokbrood op. Beboter beide kanten van de tosti's. Bak ze 3 min per kant in een grote koekenpan op matig vuur, tot de kaas gesmolten is. Bakken inde oven kan ook. Leg de tosti's dan op een bakpapier en zet de oven op 200 graden. Circa 8-10 minuten in de oven. Serveer de soep met de tosti's erbij. Eet smakelijk!

Tip van de kok: Mosterd is misschien wat pittig voor een kind, besmeer de tosti's voor een kind alleen met boter en met mosterd voor de volwassenen

Tip van de kok: Je kunt ook nog wat extra munt als topping toevoegen aan je soep, aan tafel. Of de munt die je over hebt gebruiken in een lekkere kop muntthee.

