

Groenteveloutē met Herve en gebakken broodkorstjes



35 min



4-6 personen
± 1,5 l

Ingrediënten

- 150 g zachte of pikante Hervekaas
- 500 g (nettogewicht, geschilde) verschillende groenten naar keuze: prei, wortelen, selder, broccoli, enz.
- 2 bloemige aardappelen
- 2 groente- of kippenbouillonblokjes
- 150 à 200 g brood (liefst al wat ouder)
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

- > Snij de groenten fijn en doe ze in een kookpot met de geschilde en in stukken gesneden aardappelen. Voeg 1 l water en de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook, zet het deksel op de pot en laat 20 min sudderen.
- > Verwarm intussen de oven voor tot 180°C. Trek het brood in stukjes, leg ze op de met bakpapier beklede ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Meng goed, verdeel ze over de plaat en laat 10 tot 12 min in de oven bakken tot ze goudbruin zijn, meng ze halverwege de baktijd.
- > Neem de kookpot van het vuur wanneer de groenten gaar zijn. Voeg de in kleine stukjes gesneden Herve toe en laat 5 min rusten. Mix fijn tot een glad geheel en breng eventueel op smaak met peper en zout (normaal volstaan de Herve en de bouillonblokjes).
- > Serveer warm met de broodkorstjes.

Tip

Als je geen tijd hebt, kan je gerust een zakje voorgesneden soepgroenten gebruiken!
De broodkorstjes blijven enkele dagen krokant wanneer je ze verpakt in een metalen doos of aluminiumfolie en bewaart op kamertemperatuur.



Ontdek
andere recepten

