

Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Feestelijk soepje met soldaatjes van Brugge Belegen

Feestelijk soepje met soldaatjes van Brugge Belegen

Ingrediënten:

Voor de soep:

- 400 g zoete aardappel, geschild
- 2 kleine rode uien
- 2 puntpaprika's
- 2 teentjes look, ongepeld
- 2 el olijfolie
- 2 tl gedroogde tijm
- 1 l kippenbouillon
- peper en zout

Voor de soldaatjes:

- 4 sneden notenbrood
- 4 sneden kippenwit
- 2 sneden Brugge Belegen
- een klontje Brugge Boter

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de zoete aardappel in blokjes van ± 1 cm en de rode uien in kwarten. Halveer de puntpaprika's en snijd in reepjes van 1 cm breed. Leg de groenten samen met de teentjes knoflook op een bakplaat en hussel met olijfolie en tijm. Kruid royaal met peper en zout.
3. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en rooster in 30 minuten gaar.
4. Duw de teentjes look uit de pel en mix samen met de groenten en kippenbouillon tot een gladde soep. Breng op smaak met peper en zout.
5. Beleg 2 sneden brood met kippenwit en Brugge Belegen en dek af met de overige sneden brood. Besmeer de buitenkanten met boter en bak aan beide zijden goudbruin in een braadpan. Snijd de korsten eraf en snijd de boterhammen in soldaatjes.
6. Serveer de soep in kleine glaasjes of kopjes, en geef er soldaatjes bij.

Tip: Gebruik glutenvrij (noten)brood om het recept glutenvrij te maken.

Smakelijk!

4 personen

20 min

Voorgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/feestelijk-soepje-met-soldaatjes-van-brugge-belegen>