40 kaarten

Originele

SOEPJES

recepten

Blik op KOKEN

Soep op tafel zetten kan iedereen. Je trekt een blik of een zakje open, je doet er wat verse ingrediënten bij en klaar is Kees. Als je niet zo veel tijd hebt of weinig inspiratie, dan is daar niks mis mee. Maar een echte soep maken of een goede bouillon trekken, dat is toch wel iets anders. Toegegeven, het is wat meer werk, maar de smaak van zelfgemaakte soep is zo veel beter en de voldoening des te groter.

In dit blik vind je 40 originele recepten voor de meest uiteenlopende soepjes en soepen. Oer-Hollands, Europees en oosters. Vegetarisch, vis en vlees. Warm en koud. Voor fijnproevers en mensen met grote eetlust. Als voorafje, als tussendoortje en als maaltijdsoep. Kijk snel welke soep je vandaag op tafel zet!

Heerlijk, soep!

© 2015 ImageBooks Factory BV, Veghel
Receptuur: Floor van Dinteren, Floorabella; archief studio ImageBooks
Fotografie: Floor van Dinteren, Floorabella; studio ImageBooks; www.shutterstock.com
Vormgeving: studio ImageBooks. Alle rechten voorbehouden.

Heldere
BIETENSOEP

4
Personen

Heldere BIETENSOEP

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 rode bieten
- 2 el azijn
- 1 tl suiker
- 1½ l runderbouillon (vers of van tablet)
- ½ tl gedroogde marjolein
- ½ tl gedroogde dille
- peper en zout

Boen de bietjes schoon en kook ze 5 minuten in water met een beetje zout. Je kunt de schil nu vlot verwijderen.

Snijd 2 bietjes in blokjes, meng ze met azijn en suiker en laat ze 2 uur marineren. Breng de bouillon aan de kook. Snijd de 2 resterende bietjes in reepjes en voeg ze bij de bouillon. Kruid met marjolein en dille, dek af en laat koken tot de bietjes gaar zijn.

Pureer de gemarineerde bietjes en roer ze door de soep. Breng op smaak met zout en peper. Garneer eventueel met verse dille.

PAPRIKASOEP
van de barbecue

4-6
Personen

PAPRIKASOEP
van de barbecue

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 16 rode paprika's
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- peper en zout
- ½ liter bouillon

Voor de garnering:

- extra vergine olijfolie
- takjes verse tijm of oregano

Maak de barbecue aan en zorg ervoor dat de kooltjes niet meer branden. Snijd de zaadlijsten uit de paprika's en leg de paprika's op het rooster van de barbecue. Snijd de rode ui in grove ringen en de knoflook in plakjes. Doe de ui en knoflook in een ovenschaal. Zet de ovenschaal op het rooster van de barbecue. Bestrooi de groenten met een flinke snuf peper en zout en druppel er wat olijfolie over. Rooster de groenten ongeveer 20 minuten. Keer ze regelmatig om tot alles lekker zoet en zacht is.

Doe de gegrilde groenten over in een soeppan. Pureer de groenten en schenk er de bouillon bij. Mix het mengsel tot een gladde soep. Druppel voor het serveren wat extra vergine olijfolie in de soep en garneer de soep met takjes tijm of oregano.

Serveer de soep met landbrood en een flinke dot gezouten roomboter.

Stevige POMPOENSOEP

4 Personen

Stevige POMPOENSOEP

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 oranje pompoenen
- 2 rode uien
- 4 tenen knoflook
- peper en zeezout
- olijfolie
- 3 el honing
- 1½ liter kippenbouillon
- 1 blikje kokosmelk
- 1 tl komijn
- snufje chilipoeder

Voor de garnering:

- takjes verse tijm of oregano

Hak de pompoenen in grove stukken en snijd ook de uien in grove stukken. Leg de pompoen en de uien samen met de knoflook op een bakplaat. Bestrooi ze met zeezout en versgemalen peper. Besprenkel het geheel met flink wat olijfolie en een beetje honing. Rooster alles in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.

Zorg dat de houtoven een constante temperatuur van 200 °C behoudt.

Doe de geroosterde groenten in een grote soeppan en overgiet het geheel met de kippenbouillon en de kokosmelk. Voeg de komijn en een snufje chilipoeder toe en pureer alles tot een gladde soep. Verdeel de soep over de kommen en garneer hem met takjes tijm of oregano.

Lekker met vers afgebakken notenbrood samen met olijfolie en wat grof zeezout.

KNOFLOOKSOEPJE
met pesto alla Genovese

4
Personen

KNOFLOOKSOEPJE
met pesto alla Genovese

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote aardappels
- 2 flinke bollen knoflook
- olijfolie
- 1 rode ui
- peper en zout
- 1 liter kippenbouillon
- 2 el honing
- 1 potje crème fraîche
- scheutje cognac
- (huisgemaakte) pesto
- extra vergine olijfolie
- verse bieslook

Voor de huisgemaakte pesto:

- 20 g pijnboompitten
- 50 g Parmezaanse kaas
- 40 g basilicumblaadjes
- 2 tenen knoflook
- olijfolie

Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakken. Pel de knoflook. Leg de aardappelschijfjes en de knoflooktenen op een met olijfolie besprenkelde bakplaat. Snijd de rode ui in grove ringen en rangschik de ui tussen de aardappels en tenen knoflook. Bestrooi het geheel met een flinke snuf peper en zout en druppel er flink wat olijfolie over. Stook de houtoven tot 200°C en schuif de bakplaat in de oven. Rooster het aardappel-knoflookmengsel 30 minuten tot alles goudbruin en een beetje knapperig is. Doe het aardappel-knoflookmengsel over in een pan. Pureer het mengsel en schenk er de kippenbouillon bij samen met de honing en de crème fraîche. Mix het geheel tot een gladde soep. Serveer de soep in stevige kruikjes. Roer een scheutje cognac door de soep en druppel er vervolgens wat pesto en olijfolie in. Garneer de soep met verse bieslook.

Pesto alla Genovese

Rooster de pijnboompitjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Pureer de basilicumblaadjes, knoflook, geroosterde pijnboompitten en de Parmezaanse kaas. Voeg tijdens het pureren zo veel olijfolie toe tot de pesto mooi smeuïg is.