



# SOEP VAN SAM & JORIS

## 52 KLEURRIJKE RECEPTEN VOOR HET HELE JAAR

JORIS BIJDENDIJK & SAMUEL LEVIE

NIJGH & VAN DITMAR

# VOORWOORD

Harira en pittige pindasoep van het Afrikaanse continent, rawonsoep en laksa uit Azië, gazpacho en vissoepen rondom de Middellandse Zee: soep is zo divers en voor iedereen, dat elke cultuur wel haar eigen soepen kent. Beiden hebben we veel herinneringen waarin soep een grote rol speelt. Bijvoorbeeld de keren dat je als ziek jongetje op de bank lag en je oma een geurende kom bouillon voor je neer zette. Soep was er ook vaak als het feest was, omdat het zo lekker simpel is, of juist als het extreem koud was en we na het schaatsen met onze families de dag afsloten met een kom soep en roggebrood met een dikke laag boter en spek. En dan de eerste keer dat we als jonge koks visbouillon maakten, magisch hoe je met graten en garnalenkoppen zoiets waanzinnigs kan produceren...

De afgelopen jaren nam onze gezamenlijke liefde voor soep buitensporige proporties aan. Naast dit kleurrijke soepboek dat we met veel plezier maakten, waren we ook betrokken bij een giga Vrijheidsmaaltijd. We kookten voor wel tienduizend mensen de pompoensoep waarvan je het recept verder op in dit boek vindt en lanceerden onze eigen SNERT en drie andere soepen in blik: soep van Sam & Joris. Het delen van onze soepliefde bleek besmettelijk. Van alle kanten kwamen er inspirerende verhalen op ons pad, we hoorden over mensen die de wereld afreizen om op een markt in Bangkok die ene bepaalde krabbensoep te eten en keken weer eens naar de fantastische film *Tampopo*, over een Japanse vrouw die op zoek gaat naar het perfecte ramenrecept. Dit boek is dan ook een ode aan soep in al haar verschijningsvormen. We geven je 52 recepten van onze favoriete soepen. Er hoeft dus geen week meer voorbij te gaan zonder een lekkere kom.

Samuel & Joris





<b>SOEPFAMILIES</b>	<b>18</b>
<b>SMAAKMAKERS EN TOPPINGS</b>	<b>19</b>
<b>BASISBOUILLONS</b>	<b>21</b>
<b>AJO BLANCO</b> <small>MET DRUIVEN EN GEROOSTERDE AMANDEL</small>	<b>26</b>
<b>THAISE KOKOSSOEP</b> <small>MET CHILI-OLIE</small>	<b>28</b>
<b>TOPINAMBOER- HAZELNootsoep</b> <small>MET WATERKERSSALADE</small>	<b>30</b>
<b>WITTEASPERGESOEP</b> <small>MET DRAGONDRRESSING</small>	<b>32</b>
<b>VENKEL- WITTEBONENSOEP</b>	<b>34</b>

ZONNEBLOEMPITTEN- KNOLSELDERIJSOEP	<small>MET PASTINAAK EN SALIE</small>	36	WORTEL- KORIANDERSOEP	60
MOSSELCHOWDER	<small>MET SAFFRAAN</small>	40	ZOETE AARDAPPEL- SOEP	62
MAIS-JALAPEÑO SOEP		42	<small>MET CASSAVE EN BAKBANAAN</small>	
LAKSA		44	ZOETZURE SCHELPIES	64
VICHYSOISE	<small>MET AARDAPPELKRUIJ</small>	46	<small>MET KURKUMA</small>	
DAHL		48	PERZIKSOEP	66
PESIESOEP		50	<small>MET BURRATA</small>	
GELE GAZPACHO		52	BISQUE	68
POMPOENSOEP	<small>MET GEMBER EN KOKOS</small>	56	<small>VAN HOLLANDSE GARNALEN</small>	
LINZEN-POMPOENSOEP		58	TOMATENROOMSOEP	72
			<small>MET WORST OF BALLETTJES</small>	
			GOULASH	74
			<small>MET PAPRIKA</small>	
			NOORDZEEVISSOEP	76

**HARIRA** 80

**NOEDELS IN**

**RUNDERBOUILLON** 82

**ZUPPA DI BACCALA** 84

**RODEKOOLSOEP** MET RICOTTADUPLINGS 88

**KOUDE**

**RODEBIETENSOEP** MET PAARSE BASILICUM EN BRAAM 90

**GEROOSTERDETRUFFEL-**

**AARDAPPEL SOEP** MET GEITENKAAS 92

**BORSJT** 94

**PAARSE-ZOETE-**

**AARDAPPEL SOEP** 96

**GROENE GAZPACHO** MET BURRATA 100

**SNERT** 102

**GROENEASPERGE-**

**DOPERWTENSOEP** MET EEN SALADE VAN HARICOTS VERTS EN AMANDEL 104

**COURGETTE-**

**BROODSOEP** 106

**GROENE CURRYSOEP** MET BROCCOLI 108

**CALDO VERDE** MET CHORIZO 110

**WATERKERSOEP** 112

<b>PETERSELIE- DASLOOKSOEP</b>	<small>MET SLAKJES</small>	<b>114</b>
<b>UIENSOEP</b>		<b>118</b>
<b>KIPPENSOEP</b>		<b>120</b>
<b>PINDASOEP</b>		<b>122</b>
<b>SURINAAMSE BRUINEBONENSOEP</b>		<b>124</b>
<b>PADDENSTOELEN- CRÉMESOEP</b>	<small>MET PARMEZAANCROUTONS</small>	<b>126</b>
<b>GROENTESOEP</b>		<b>128</b>
<b>BROWN WINDSOR</b>		<b>130</b>

<b>SAOTO</b>		<b>132</b>
<b>ZWARTEBONENSOEP</b>	<small>MET SALSA EN KROKANTE TORTILLA</small>	<b>136</b>
<b>SEPIASOEP</b>	<small>MET CROSTINI EN VENKELSALADE</small>	<b>138</b>
<b>KOOLBOUILLON</b>	<small>MET PALMKOOL EN EEN SPIEGELEI</small>	<b>142</b>
<b>RAWONSOEP</b>	<small>MET BOSUI EN TAUGÉ</small>	<b>144</b>
<b>TRUFFELSOEP</b>	<small>MET PAUL BOCUSE-DEKSEL</small>	<b>146</b>
<b>REGISTER</b>		<b>150</b>



# BASISBOUILLONS

Zelf bouillon maken is eenvoudig en essentieel voor de bereiding van écht goede soep. Het verdiept de smaken. Met alleen gebruik van water blijft soep vaak vlak. Natuurlijk zijn er veel hulpmiddelen te koop waarmee soep evengoed op smaak gebracht kan worden, zoals kant-en-klare bouillons of bouillonblokjes. Dat kan uiteraard altijd, is een stuk sneller, maar kan prijzig worden en er zitten vaak veel toevoegingen in die je niet per se in je soep wilt. Zelf bouillon maken zorgt voor een gezonder product, is een stuk goedkoper, lekkerder en bovendien leuk om te doen!

Hieronder vind je zeven basisrecepten. De recepten die relatief snel te bereiden zijn leveren ongeveer 1½ liter bouillon op: de dashi, groente-, paddenstoelen-, vis- en schaaldierenbouillon. Voor de recepten die langer dan 2 uur duren is de opbrengst ongeveer 4 liter. Want als je toch zo lang de pan op hebt staan, kan de opbrengst ook maar beter wat meer zijn. Bouillon is heel goed in te vriezen in plastic bakjes of zakjes en blijft ingevroren ongeveer 6 maanden goed. Zorg ervoor dat elk bakje of zakje een sticker heeft met datum en inhoud.

## **GROENTEBOUILLON**

- 1 FLINKE PREI
- 2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
- 1 UI
- 2 WORTELS
- 4 EETL. ZONNEBLOEMOLIE
- ½ BOSJE BLADPETERSELIE
- 2 TAKJES TIJM
- 5 LAVASBLAADJES
- 1 LAURIERBLAADJE
- 1 TAKJE ROZEMARIJN
- 5 ZWARTE PEPEKORRELS

Snijd alle groenten in fijne blokjes en fruit in een soeppan op middelhoog vuur aan in de zonnebloemolie. Voeg 2 liter water en de overige ingrediënten toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat 20 minuten koken. Zeef de bouillon en gooi wat achterblijft in de zeef weg.

## **KIPPENBOUILLON**

- 2 SJALOTTEN
- 1 PREI
- 2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
- 1½ KILO KIP (VLEUGEL, RUG, NEK, KARKAS), IN STUKKEN
- 2 TAKJES TIJM
- 2 LAURIERBLAADJES
- ½ BOL KNOFLOOK
- ¼ BOSJE BLADSELDERIJ

Snijd de groenten in fijne blokjes. Zet alles op in een pan met 4 liter water en breng langzaam aan de kook met de rest van de ingrediënten. Er zullen onzuiverheden naar het oppervlak borrelen, schuim die regelmatig af met een schuimspaan. Laat de bouillon 4 uur tegen het kookpunt aan trekken. Als je een keukenthermometer hebt, mik dan op 95 °C. Zeef de bouillon eerst door een zeef en vervolgens door een doek. Gooi wat achterblijft in de zeef en doek weg (verwerk eventueel het kippenvlees in een ander gerecht). Laat de bouillon afkoelen in de koelkast en verwijder daarna voorzichtig met wat keukenpapier de laag gestold vet.

## **VISBOUILLON**

- 700 GRAM WITVISGRATEN EN -KOPPEN
- 1 UI, IN VIEREN
- 2 STENGELS BLEEKSELDERIJ, GROF GESNEDEN
- 1 WORTEL, IN PLAKJES
- REPEN SCHIL VAN ½ BIOLOGISCHE CITROEN
- 1 LAURIERBLAADJE
- ¼ BOSJE BLADPETERSELIE
- 6 ZWARTE PEPEKORRELS
- 150 ML WITTE WIJN

Spoel de graten en koppen goed af. Breng alle ingrediënten gezamenlijk aan de kook in een pan met 1½ liter water. Laat een paar minuten koken en zet het vuur dan lager. Laat de bouillon 20 minuten tegen het kookpunt aan trekken. Als je een keukenthermometer hebt, mik dan op 95 °C. Er zullen onzuiverheden naar het oppervlak borrelen, schuim die regelmatig af met een schuimspaan. Zeef de bouillon door een fijne zeef. Gooi wat achterblijft in de zeef weg. Gebruik de visbouillon binnen 2 dagen of vries hem in voor een later moment.

# ZONNEBLOEMPITTEN- KNOLSELDERIJSOEP

MET PASTINAAK EN SALIE

Dit recept maakt ongeveer 8 kommen, dus deel hem uit of vries hem in. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en rooster de zonnebloempitten erin. Voeg de ui toe en fruit enkele minuten mee. Doe de blokjes knolselderij in de pan en schenk het appelsap erbij. Laat met een cartouche 1 uur zachtjes koken, het appelsap zal iets inkoken. Een cartouche maak je van vetvrij (bak)papier. Knip het papier rond uit zodat het in de pan past boven op de ingrediënten. Maak een klein gat in het midden waar de stoom uit kan ontsnappen. De cartouche zorgt ervoor dat de ingrediënten niet uitdrogen als het appelsap is verdampt.

Verwijder de cartouche en schenk 1 liter water in de pan, breng aan de kook en laat de soep zachtjes pruttelen tot de knolselderij echt goed gaar en zacht is. Maal daarna de soep glad in een blender of met een staafmixer. Breng op smaak met de miso, een snuf zout en een snuf cayennepeper.

Verhit voor de topping de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het handje zonnebloempitten erin tot ze goudbruin zijn. Schep uit de pan en bak de stukken pastinaak aan met zout en peper tot ze zacht en gaar zijn. Voeg de salie toe aan de pan en leg de pastinaak en salie direct in de soepkommen. Schenk de hete soep in de kommen en garneer met de kervel, rauwe sjalot en geroosterde zonnebloempitten.

50 ML ZONNEBLOEMOLIE  
100 GRAM ZONNEBLOEMPITTEN  
2 UIEN, GESNIPPERD  
800 GRAM KNOLSELDERIJ,  
GESCHILD EN IN KLEINE BLOKJES  
500 ML APPELSAP  
2 EETL. WITTE MISO  
ZOUT  
CAYENNEPEPER

**TOPPING**  
1 EETL. ZONNEBLOEMOLIE  
HANDJE ZONNEBLOEMPITTEN, GEROOSTERD  
1 PASTINAAK, GESCHILD EN  
IN GROVE STUKKEN  
ZOUT EN VERSGEMALEN ZWARTE PEPER  
8 BLAADJES SALIE, IN FIJNE REEPIJES  
1 BOSJE KERVEL, FIJNGESNEDEN  
1 SJALOT, HEEL FIJN GESNIPPERD

36





# PESIESOEP

Zet het zoutvlees op in een pannetje koud water en laat 40 minuten koken. Haal van het vuur en houd apart. Was intussen de spliterwten in koud water.

Verhit de zonnebloemolie op middelhoog vuur in een hoge pan en fruit de sjalot, bleekselderij, wortel en knoflook enkele minuten aan. Bak ook de kerrie en kurkuma even mee. Blus af met de groentebouillon en kokosmelk. Roer door en voeg de spliterwten, het citroengras en de limoenblaadjes toe. Breng alles aan de kook en laat de soep 1 uur op laag vuur pruttelen. De spliterwten vallen als ze gaar zijn uit elkaar. Snijd het apart gehouden zoutvlees in blokjes en meng driekwart door de soep. Houd de rest achter ter garnering.

Maak in een kom de fijne reepjes rode ui aan met de rodewijnazijn en masseer goed, zodat de ui kneust en de azijn opneemt.

Schenk de hete soep in kommen en garneer met het achtergehouden zoutvlees, de knapperige katjang, rode ui, bladselderij en naar smaak wat van de sambalolie.

200 GRAM ZOUTVLEES (TROPISCHE SUPERMARKT)  
250 GRAM GELE SPLITERWTEN  
4 EETL. ZONNEBLOEMOLIE  
2 SJALOTTEN, GESNIJPERD  
2 STENGELS BLEEKSELDERIJ, IN FIJNE BOOGJES  
2 BOSPENEN, IN KLEINE BLOKJES  
3 TENEN KNOFLOOK, FIJNGESNEDEN

2 EETL. SURINAAMSE KERRIEPOEDER  
1 THEEL. KURKUMAPOEDER  
1 LITER GROENTEBOUILLON  
1 BLIK (400 ML) KOKOSMELK  
2 STENGELS CITROENGRAS, GEKNEUSD  
3 LIMOENBLAADJES (AZIATISCHE SUPERMARKT)

**TOPPING**  
½ RODE UI, IN FIJNE REEPJES  
2 EETL. RODEWIJNAZIJN  
50 GRAM KATJANG PEDIS, GROF GEHAKT  
10 BLAADJES BLADSELDERIJ, FIJNGESNEDEN  
1 EETL. SAMBAL, GEMENGD MET  
2 EETL. ZONNEBLOEMOLIE

50



# ZOETE AARDAPPELSOEP

MET CASSAVE  
EN BAKBANAAN

Schil de zoete aardappel en snijd in grove stukken. Fruit de zoete aardappel samen met de ui aan in een ruime pan met de zonnebloemolie. Voeg 1 liter groentebouillon toe en laat ongeveer 30 minuten koken, tot de zoete aardappel gaar is. Draai de inhoud van de pan samen met de rest van de groentebouillon door een blender tot de soep glad is, of zet de staafmixer erin. Voeg als laatste de zure room toe en zet de blender of staafmixer nog heel even aan. Houd warm op laag vuur.

Schil voor de topping de zoete aardappel en de cassave. Snijd ze in grove stukken. Kook in een ruime pan met water 15 tot 30 minuten tot ze gaar zijn. Giet af. Pel de bakbanaan, snijd hem in de lengte door en snijd elke helft daarna in plakjes van ongeveer ½ centimeter. Verhit in een pan een royale laag zonnebloemolie en frituur de banaanplakjes tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Schenk de soep in kommen en garneer met de gekookte cassave, zoete aardappel, gebakken banaan, korianderblaadjes, kokosnippers en het limoensap.

800 GRAM ZOETE AARDAPPEL  
2 UIEN, GESNIJPERD  
2 EETL. ZONNEBLOEMOLIE  
1½ LITER GROENTEBOUILLON  
100 GRAM ZURE ROOM

**TOPPING**  
400 GRAM ZOETE AARDAPPEL  
300 GRAM CASSAVE  
1 GROTE BAKBANAAN  
100 -200 ML ZONNEBLOEMOLIE  
ZOUT  
½ BOSJE KORIANDER, ALLEEN DE BLAADJES  
HANDJE KOKOSSNIPPERS  
SAP VAN 1 LIMOEN

62

