

HOW TO groentesoep maken

TEKST CAROLINE BUIJS

1. NODIG: UITJE, KNOFLOOK, OLIJFOLIE, BOUILLONBLOKJES, (VERSE) KRUIDEN NAAR KEUZE, GROENTEN NAAR KEUZE (BIJVOORBEELD ALLE GROENTEN DIE JE AAN HET EINDE VAN DE WEEK OVER HEBT), ZOUT EN PEPER. MET 1 LITER BOUILLON EN 500 GRAM GROENTEN MAAK JE SOEP VOOR 4 PERSONEN, MAAR MEER GROENTEN KAN OOK.

2. FRUIT EEN GESNIJPERD UITJE IN EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE: HOE LANGER JE FRUIT, HOE LEKKERDER. BAK KNOFLOOK MEE. GEDROOGDE KRUIDEN VOEG JE NU TOE, VERSE KRUIDEN PAS OP HET LAATST.

3. GOEDE COMBINATIES VAN KRUIDEN EN GROENTEN ZIJN: BASILICUM & TOMAAT, PETERSELIE & BROCCOLI, DRAGON OF ROZEMARIJN & CHAMPIGNONS, LAURIER & POMPOEN, KORIANDER & LINZEN, DILLE & ASPERGES, SALIE & SPERZIEBONEN, TIJM & PREI, ROZEMARIJN & VI, BIESLOOK & WITLOF. OOK LEKKER: GEMBERWORTEL OF CITROENGRAS.

4. SNIJD DE GROENTEN IN GROVE STUKKEN EN ROERBAK MEE. KOOK INTUSSEN DE KIPPEN-, RUNDER- OF GROENTEBUILLON EN VOEG TOE. VEEL BOUILLON MAAKT DE SOEP DUNNER, DVS HOU JE VAN GEVULDE SOEP, VOEG DAN MINDER BOUILLON TOE.

5. KOOK DE SOEP ZO LANG ALS DE GROENTEN NODIG HEBBEN OM GAAR TE WORDEN. PUREER DAARNA MET EEN STAAFMIXER.

6. PROEF EN BRENG OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER. BEDENK WAT ER EVENTUEEL NOG ONTBREEKT. IETS DONKERS (NOOTMUSKAAT, WORCESTERSAUS), IETS SCHERPS (SAMBAL, PEPER, CAYENNEPEPER), IETS WARMS (PESTO, GEMBERSIROOP), IETS FRIS (CITROEN) OF IETS VOLS (ROOM, WIJN, KOKOSMELK).

ILLUSTRATIES RUBY TAYLOR