



RODE LINZENSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

500 ml groentebouillon
200 g rode linzen
2 stengels bleekselder
100 g chorizo
2-3 cm gember
1 klein chilipepertje
12 kerstomaatjes

Uit de keukenkast

1 el olie
1 ui
2 teentjes look
2 blaadjes laurier
2 tl gemalen koriander
1 tl gemalen komijn
1 tl kerriepoeder
versgemalen peper
zout

Snij de bleekselder, ui, look, gember en het chilipepertje in kleine stukjes.

Fruit de ui, look, gember en selder in de olie tot de ui glazig is.

Voeg dan de fijngesneden chorizo, linzen, blaadjes laurier, het chilipepertje en de gedroogde kruiden toe en stoof nog 2 à 3 minuten.

Blus met bouillon en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot de linzen en selder gaar zijn.

Voeg er de gehalveerde kerstomaatjes aan toe en laat nog 1 minuutje koken.

Breng op smaak met extra peper en zout.

ROMIGE BONENSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

400 g witte bonen (blik)
200 g bloemkool
125 g langoustines
1 l visbouillon
100 ml room
1 el truffelsnippers

Uit de keukenkast

1 laurierblad
1 ui
1 snuifje nootmuskaat
klontje boter
peper
zout



Snijd de ui en bloemkool in kleine stukjes en fruit deze aan in wat boter. Voeg de bonen, de bouillon en het laurierblad toe. Breng aan de kook, haal het laurierblad eruit en mix fijn. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Haal van het vuur en meng de room eronder.

Bak de langoustines kort in boter, breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de soep en garnalen over 4 borden en werk af met truffelsnippers en eventueel wat fijngesneden bieslook.

AARDAPPELLOOKSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

2 l kippenbouillon
8 bloemige aardappelen
1 prei
1 busstel waterkers

Uit de keukenkast

100 g boter
2 uien
6 teentjes look
peper
zout



Versnipper de ui en look en bak ze aan in 50 g boter. Doe er de fijngesneden prei bij, stoof nog 1 minuutje en bevochtig met de bouillon.

Schil en versnijdt de aardappelen en laat de soep 15 minuten goed doorkoken.

Mix de soep en passeer door een zeef. Doe weer in de kookpot. Breng op smaak met peper en zout. Haal de pot van het vuur en mix vlak voor het serveren nog 50 g boter door de soep.

Werk af met een paar takjes waterkers.

ZOETE AARDAPPELSOEP MET FETA



Ingrediënten voor 4 personen

750 ml hete groentebouillon
300 g zoete aardappelen
2 stengels bleekselder
200 ml kokosmelk
80 g feta
1 kl Thaise groene currypasta

Uit de keukenkast

1 el olie
1 ui
1 el wittewijnazijn
olijfolie
versgemalen peper
zout

Schil de zoete aardappel en snij in grote stukken. Snij de ui en selder in stukken. Verhit een weinig olie en fruit hierin de ui. Roer er de currypasta door tot het aroma vrijkomt. Voeg de zoete aardappel en stukjes selder toe. Laat 2 minuten meestoven.

Blus met de groentebouillon en wittewijnazijn tot alles onderstaat en breng dan aan de kook. Verlaag het vuur en laat 15 minuten sudderen tot de groenten zacht zijn.

Haal de soep van het vuur en mix fijn. Voeg de kokosmelk en eventueel nog wat extra bouillon toe. Kruid naar eigen smaak met peper en zout.

Serveer met feta en eventueel wat korianderblaadjes.

