



## Pini's Romige Bloemkool soep met paprika

### 4-6 personen

1 bloemkool, in roosjes / 20 g boter / 1 ui, gesnipperd / 15 g bloem / 4 el room / 1 groene paprika, in kleine stukjes

Breng in een pan water aan de kook en blancheer hierin de bloemkoolroosjes 3 minuten. Giet ze af en laat ze uitlekken. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de ui een paar minuten. Voeg de bloem toe en laat hem lichtbruin worden. Giet dan beetje voor beetje  $1\frac{1}{2}$  l water erbij en voeg de bloemkoolroosje toe. Breng dit aan de kook, draai de hittebron wat lager en laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en breng hem op smaak met peper en zout. Roer de room door de soep, maar laat de soep nu niet meer koken. Garneer de soep door er stukjes paprika over te strooien.



## 2 personen

3 sjalotten, gesnipperd / boter /  
400 g doperwten / 1 blikje maïs  
(150 g) / 4 el kookroom / evt.  
croutons

Fruit de sjalotten 3 minuten in de boter, onder af en toe roeren.  
Voeg de erwten, de maïs, 475 ml water en peper en zout toe. Doe  
de deksel op de pan en laat de soep ca. 15 minuten koken, onder  
af en toe roeren. Pureer de erwten en maïs met een staafmixer  
en zeef de soep. Roer de room erdoor en warm de soep opnieuw  
op (niet laten koken!). Kruid de soep zo nodig weer met zout en  
peper en serveer hem evt. met croutons.

## Gazpacho



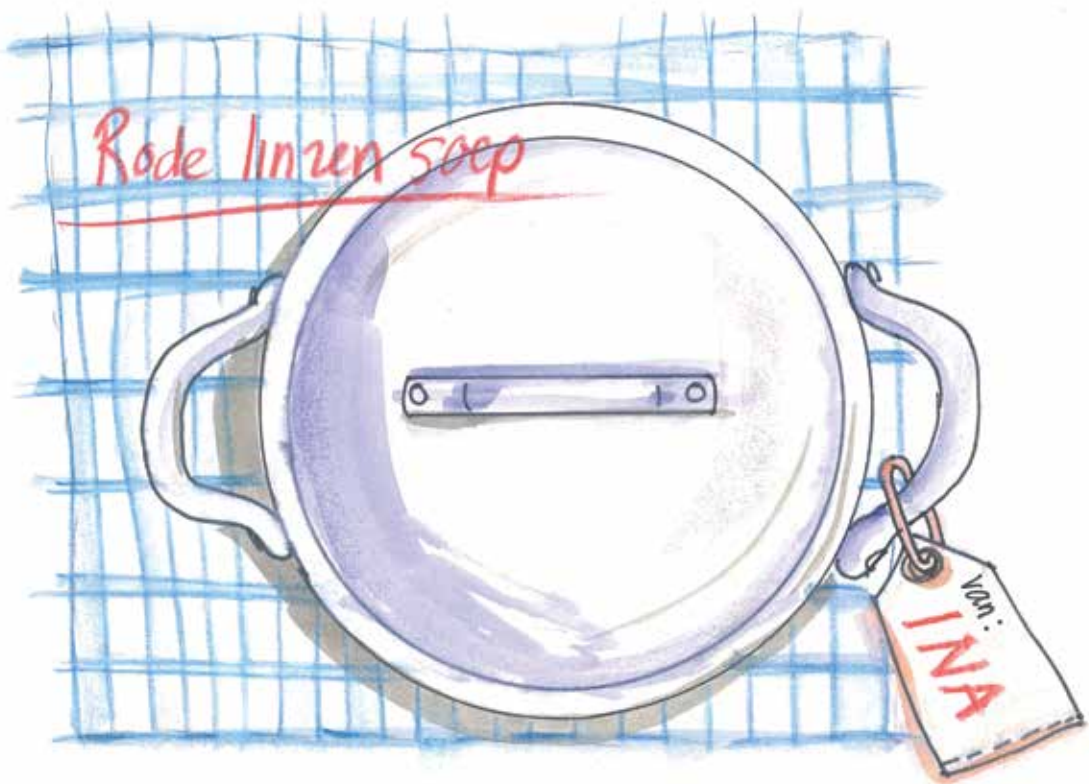
Helmos

27 april 41

### 4 personen

½ komkommer / 1 kg tomaten /  
1 rode paprika / olie / sherryazijn

Schil de komkommer en snijd  $\frac{1}{4}$  in grove stukken. Snijd de tomaten en de helft van de paprika in grove stukken. Maal de komkommer, paprika en tomaten fijn in de blender en wrijf het mengsel door een zeef. Breng de gepureerde en gezeefde groenten op smaak met zout, peper, olie en sherryazijn. Zet de soep in de koelkast totdat hij goed koud is. Snijd de achtergehouden groenten in kleine stukjes en strooi ze voor het serveren over de soep.



#### 4 personen

400 g rode linzen / 1 rode peper /  
2 sjalotten / 2 tenen knoflook /  
2-3 cm gember / olie / 2 tl kerrie /  
2 tl komijn / 1 blik kleine witte  
bonen of kikkererwten / 3 kruidenbouillonblokjes / koriander /  
sesamzaadjes

Kook de rode linzen in ca. 10 minuten gaar. Snijd de rode peper in ringetjes. Snijd de ui, knoflook en gember klein. Fruit dit zachtjes lichtbruin en geurig in de olie met alle poederkruiden en de peper. Doe de linzen en bonen of kikkererwten erbij. Verkruimel de bouillonblokjes erboven en voeg water toe tot alles net onder staat. Breng de soep aan de kook en pureer hem met een staafmixer. Serveren met gehakte koriander en sesamzaadjes.

# BIER SOEP. VAN WILLEM



## 4 personen

50 g bruine suiker / 50 g rijst / 1 l donker tafelbier / mespunt kaneel

Kook 250 ml water met de suiker en de rijst tot de rijst volledig gaar is. Giet dan het bier erbij, voeg de kaneel toe en laat goed doorkoken. Dien de soep zeer warm op.



Brandnetelsoep van Andriës

**4 personen**

2 el olie / 1 ui, gesnipperd / 350 g brandnetelbladeren (zelf plukken, gebruik handschoenen!) / 1 | heldere groentebouillon

Olie verhitten en de ui erin fruiten tot de stukjes glazig worden. Ondertussen de gewassen en gedroogde brandnetelbladeren fijnhakken en erbij voegen. Samen 5 minuten onder goed omroeren smoren, de bouillon erbij schenken en de soep op een zacht pitje 15 minuten laten trekken.