

soep

eenvoudige soepen • crèmesoepen •
koude soepen • gevuld & stevig • klassieke
soepen • dessertsoepen • bouillons



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © 2018 Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Mark Hockenhull

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Jan van den Berg

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3652-0

Alle rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



Inhoud

eenvoudige soepen 6

crèmesoepen 30

koude soepen 46

gevuld & stevig 58

klassieke soepen 82

dessertsoepen 102

bouillons 112

register 120



Voor je begint

Wat is bevredigender dan een dampende kom heerlijke soep? In dit boek staan 100 verleidelijke soepen: voorgerechten, maaltijdsoepen en desserts. Vrijwel alle recepten zijn gemakkelijk te bereiden, maar om je te helpen hebben we ze naar moeilijkheidsgraad ingedeeld: 1 (eenvoudig), 2 (vrij eenvoudig) of 3 (moeilijk). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

EENVOUDIG



TOMATENSOEP met mosselen



KIPPENSOEP met tortellini en kruiden



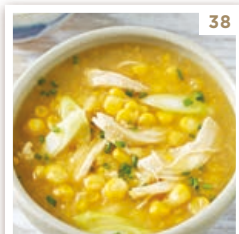
TOMAAT-BASILICUMCRÈMESOEP



SOEP met rundvlees, farro en groenten



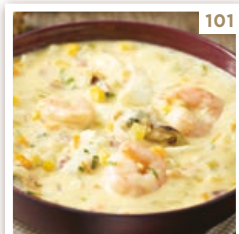
PERZIK-DRUIVENSOEP



KIPPENSOEP met maïs



ERWTENSOEP met farro en groenten



ZEEVRUCHTEN-CHOWDER



BESSEN-LIMOENSOEP

GEZOND

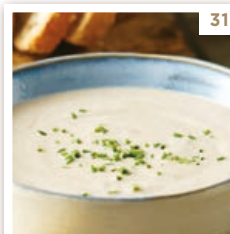


INDIASE LINZENSOEP met groenten

KLASSIEKERS



MINISTRONE



CHAMPIGNON-
CRÈMESOEP



FRANSE uiensoep



THAISE TOM YUM KAI



GARNALENBISQUE



SOEP met citroengras,
rundvlees en mie

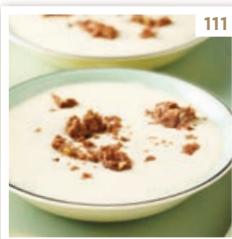


SOEP met chorizo,
aardappel en ei

ONZE FAVORIETEN



VIETNAMESE
rundvlees-pho



VANILLECRÈMESOEP
met koekjes



SOEP met lamsgehakt en palmkool

BESTE LICHT SOEP



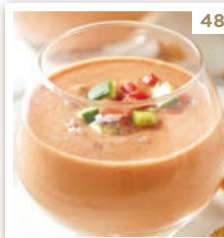
THAISE RODECURRY-
SOEP met garnalen

BESTE CRÈMESOEP



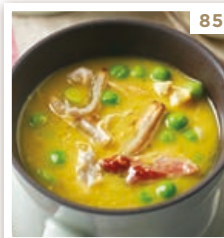
PASTINAAK-
KERRIECRÈMESOEP

BESTE KOUDE SOEP



GAZPACHO

BESTE KLASSIEKER



ERWTENSOEPP
met ham

BESTE DESSERTSOEP



RABARBERCONSUMÉ



Eenvoudige soepen

SOEP met varkensvlees, waterkers en mie

- 1,5 liter kippenbouillon (zie blz. 117) of water
- 1 stuk van 10 cm citroengras, gekneusd
- 1 stuk van 2,5 cm gember, geschild
- 3 kafferlimoenbladeren (desgewenst)
- 4 knoflooktenen
- 750 g varkenshaas
- 2 tl kerriepoeder
- 1 grote rode chilipeper, zonder zaadjes en in reepjes
- zout en versgemalen zwarte peper
- 250 g gedroogde eiermie
- 1 klein bosje waterkers
- 15 g verse muntblaadjes

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 35-40 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Doe de kippenbouillon, het citroengras, de gember, de kafferlimoenblaadjes (als je die gebruikt) en de knoflook in een soeppan en breng aan de kook. Laat de soep 15 minuten op niet al te hoog vuur zacht koken. Doe de varkenshaas erbij en laat die 12-15 minuten pocheren. Haal het vlees eruit en houd het apart.
2. Haal de andere ingrediënten uit de pan en gooi ze weg. Doe de kerriepoeder en chilipeper erbij, breng op smaak met peper en zout en laat 5 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur.
3. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Verdeel de mie over de soepkommen. Snijd het vlees in dunne plakjes en doe die ook in de kommen. Schenk de bouillon erover. Garneer met waterkers en munt. Serveer direct.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



MISO SOEP met kip en sobanoevels



THAISE RODE CURRY SOEP met garnalen



AZIATISCHE RUNDVLEESBOUILLON met rijst en paddenstoelen

Zorg ervoor dat de mosselen goed zijn schoongemaakt. Als dat niet is gedaan, moet je ze ongeveer 1 uur in een grote kom onder langzaam stromend koud water laten staan.

TOMATENSOEP met mosselen

- 3 el extra vergine olijfolie
- 1 rode ui, gesnipperd
- 3 knoflooktenen, fijngehakt
zout en versgemalen
zwarte peper
- 1 kg mosselen, schoongemaakt
en ontdaan van baard
- 250 ml witte wijn
- 400 g tomaten uit blik, met vocht
- 1 liter visbouillon (zie blz. 113)
of water
- 1 el fijngehakte verse basilicum
- 1 el fijngehakte verse oregano
- 1 el fijngehakte verse platte
peterselie
- 1 vers, knapperig brood

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 30 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Verhit de olie in een soeppan op halfhoog vuur. Doe de ui en knoflook erbij en breng op smaak met peper en zout. Fruit de ui en knoflook 3-4 minuten.
2. Zet het vuur hoog en doe de mosselen en witte wijn erbij. Leg een deksel op de pan en stoom 3-5 minuten tot de mosselen zich hebben geopend. Haal ze uit de pan als ze open zijn en houd ze apart.
3. Temper het vuur tot middelmatig, doe de tomaten en de bouillon erbij, breng op smaak en laat de soep 20 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur en roer de mosselen en kruiden erdoor.
4. Verdeel de mosselen over de kommen, schep de soep erover en serveer direct met voldoende vers brood erbij.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



THAISE
RODECURRYSOEP
met garnale



TOMATEN-
SAFFRAANBOUILLON
met gekruide vis



HELDERE
TOMATENBOUILLON
met inktvis en bonen

