

inhoud

Oorspronkelijke titel: *Soup, broth, bread*
© 2021 *Michael Joseph*
A Penguin Random House Company

Tekst © Rachel Allen, 2021 (het morele recht van de auteur is gehandhaafd)
Fotografie © Maja Smend, 2021 (alle niet hieronder vermelde afbeeldingen)
© Joanne Murphy, 2021 (pag. 4, 8, 17, 22, 23, 30, 35, 38, 41, 49, 70, 71, 77, 78, 89, 93, 111, 113, 118, 129, 132, 161, 167, 181, 197, 201, 231, 267, 269, 271, 276)
Illustraties © Jessica Hart, 2021
Dit boek is gezet in de Freight Text Pro, Agenda Bold en Recoleta

© 2022 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Eerste druk, 2022

ISBN 978 94 6143 269 8
NUR 440

Vertaling: Natascha van der Stelt
Redactie: Trijnie Duut en Julia Hulleman
Productie: Wouter Eertink
Druk: Livonia Print, Letland



Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

inleiding	5
noodzakelijk kookgerei voor soep	7
enkele opmerkingen over ingrediënten	11
het bewaren en invriezen van soep	13
het opdienen van je soep	15
lente	19
zomer	57
herfst	99
winter	141
garnituren en bijgerechten	187
brood	211
bouillon	263
register	280
dankwoord	286



inleiding

Iedereen die mij kent, weet dat ik een passie heb voor soep! Er is geen eten dat er beter in slaagt je een goed gevoel te geven en je op te peppen dan soep. Een soep roept bij mij knusse en zorgzame gevoelens op, ongeacht of de soep glad en zijdezacht, eenvoudig en bonkig of licht en bouillon-achtig is. Toen ik nog een kind was, had mijn moeder altijd een pan met kippen- of kalkoenbouillon op het vuur staan, klaar om omgetoverd te worden tot een van haar fantastische soepen voor als mijn zus Simone en ik thuiskwamen uit school. De soep vulde niet alleen onze maag, maar gaf daarnaast nieuwe energie en maakte van ons eveneens enthousiaste soepmakers.

Mijn eigen huis is tegenwoordig ook gevuld met soepliefhebbers. Het is het eerste wat ik onze kinderen aanbied als ze zich niet lekker voelen (na een knuffel, natuurlijk!). Soep helpt van alles te verzachten, van gesnotter door een verkoudheid tot een vermoeid lijf na een zware dag. Onze dochter neemt een stukje thuis mee door zelf bouillon of soep mee te nemen in een thermoskan voor bij haar schoollunch.

Vrijwel ieder land en iedere cultuur koestert soep. Een paar gerechten zijn de hele wereld overgegaan zodat je vrijwel gegarandeerd in iedere stad ramen, chowder, laksa, phở en minestrone kunt vinden. Je kunt de hele wereld doorkruisen op uitsluitend soep. Soep is ook diepgeworteld in traditie. In Marokko eten veel moslims geurige, voedende harira om het vasten te breken tijdens de ramadan. Kippensoep wordt zeer serieus opgevat in miljoenen Joodse gezinnen over de hele wereld en wordt gegeven bij alles van een licht liefdesverdriet tot een zware griep (vandaar de bijnaam 'Joodse penicilline'). Zelfs gekibbel tussen minnaars en familieruzies zijn gesust door gazpacho in Spanje en borsjtj in Rusland. Soep is de beste oplosser van problemen.

Er is een eeuwenoud Zuid-Amerikaans gezegde dat luidt: 'Goede bouillon brengt de doden tot leven.' En inderdaad, toen jaren geleden een dierbaar familielid van mij echt heel ziek was, leek het dat zelfgemaakte biologische

kippenbouillon een magische werking had die onze hele familie opgelucht perplex deed staan. We zullen nooit weten of het herstel kwam door het placebo-effect van het goed verzorgd worden of door het feit dat de soep licht verteerbaar was waardoor hij zijn magische werk kon doen.

Soep is zo diepgeworteld in mijn gezinsleven dat ik minstens één keer per week een kip braad, deels vanwege mijn gewoonte om verse bouillon te maken. Ik geloof dat als je geld uitgeeft aan vlees en groente van goede kwaliteit dat het logisch is om alles eruit te halen wat erin zit. Er is geen betere manier om al het goede te onttrekken aan overgebleven botjes dan door ze te laten pruttelen samen met voedende groenten en geurige kruiden. De voedingsstoffen kunnen werkelijk helpen bij het bevorderen van ons immuunsysteem, onze darmen, hersenen, hormonen, huid en natuurlijk ons humeur.

Het bereiden van vleesbouillon, soep en bouillon is bijna een gemoedstoestand. Ik vind het leuk om in de koelkast te snuffelen en te kijken wat er op moet en in soep kan worden veranderd. Het is spontaan en creatief en een fantastische manier om te leren hoe verschillende smaken kunnen worden gecombineerd. Het is tevens een goede manier om het beste uit restjes eten te halen. In dit boek staan tips om restjes te gebruiken, omdat je van vele gekookte groenten soep kunt maken als je een paar andere ingrediënten bij de hand hebt. Gaar vlees, vis en bereide schaal- en schelpdieren kunnen zonder al te veel kennis ook omgetoverd worden tot een stevige vleesbouillon of chowder. Overgebleven rijst en pasta krijgt een tweede leven in een lekkere kom soep.

Behalve mijn recepten voor soep, die geordend zijn op seizoenen, vind je ook recepten voor prachtige bijgerechten en garnituren om je soep te verfraaien. Verschillende sauzen, salsa's, oliën en emulsies fleuren zelfs de eenvoudigste soep op, om nog maar te zwijgen over heerlijke crackers, croutons en kruimels. Je zult hier een hele lading recepten voor vinden, met suggesties voor bij welke soep je ze kunt serveren. En natuurlijk is er ook een heel hoofdstuk met prachtige broden, hartige broodjes, platbrood, scones en muffins, inclusief recepten voor bepaalde dieetvoorschriften. Allemaal geschikt om te serveren met een dampende kom soep, of om zo warm uit de oven te eten.

Je zult ook inspiratie opdoen voor het opdienen van je fotogenieke soep, evenals tips voor het bewaren en invriezen (niet alle soepen doen het goed in de vriezer!). Daarnaast geef ik een aantal andere gouden regels van mij, plus een nuttige lijst met handig keukengerei voor het eenvoudig bereiden van soep, bouillon, brood en garnituur.

Ik nodig je uit om mij te vergezellen bij dit soepavontuur. Ik hoop dat dit boek jou, je gezin en vrienden de komende jaren veel vreugde zal brengen.

Rachel Allen

noodzakelijk kookgerei voor soep

Je hebt niet veel kookgerei nodig om een heerlijke kom soep te bereiden, maar er zijn diverse keukengereedschappen die het leven beslist een stuk eenvoudiger maken als je ze hebt.

Om soep te bereiden heb je natuurlijk een pan nodig. Een set in verschillende maten heeft de voorkeur, afhankelijk van wat je gaat maken en voor hoeveel personen. Bij pannen, in welke maat dan ook, is alle waar naar zijn geld, dus probeer te investeren in pannen die een goede, dikke bodem hebben. Ze zijn makkelijker om mee te koken, het is minder waarschijnlijk dat je eten zal aanbranden (tot op zekere hoogte!) en ze gaan een leven lang – of langer – mee als ze van respectabele kwaliteit zijn. Mocht je ooit een aanbod krijgen voor koperen pannen, neem het dan direct aan! Ze zien er niet alleen mooi uit maar hebben een prachtige dikke bodem en zijn hemels om mee te koken.

Een grote pan is handig voor het maken van een grotere hoeveelheid bouillon, maar een middelgrote pan met een inhoud van ongeveer 4 liter volstaat ook. Een goede, stevige zeef of een vergiet is van onschatbare waarde bij het zeven van je bouillon.

Een paar maatbekers zijn echt handig in de keuken, evenals een ruime verzameling mengkommen. En iedereen die kookt weet dat een paar messen van hoge kwaliteit noodzakelijk zijn. Het is ook beslist de moeite waard om een messenslijper te kopen om je messen scherp te houden.

Ik ben dol op houten snijplanken en heb de neiging ze in verschillende vormen en maten te verzamelen. Mijn belangrijkste snijplank is de snijplank die we meer dan 20 jaar geleden als huwelijkscadeau kregen en hij is nog steeds perfect om mee te werken. Ga op zoek naar een grote, dikke snijplank en wrijf hem geregeld (iedere paar weken) in met zout om hem grondig te



bieten-tahinsoep

voor 6 personen

Alleen al de levendige kleur van de soep geeft je beslist meer energie. Ik ben dol op de combinatie van zoete, aardse biet en nootachtige tahin. De soep is zo eenvoudig, maar toch zeer bevredigend. Maak een grote hoeveelheid soep als je veel bieten hebt en vries de soep in voor een dag dat je een oppepper nodig hebt.

VG

2 el extra vierge olijfolie

1 grote ui, gesnipperd

GV

2 tenen knoflook, fijngesneden

450 g bieten (5 middelgrote bieten)

800 ml groente- of kippenbouillon
(zie pag. 277 of 264)

75 g tahin

zout en versgemalen peper

voor de tahinsaus

50 g tahin

1 teen knoflook, geperst of
fijngeraspt

2 el geroosterd en gemalen
komijnzaad

2 el extra vierge olijfolie

1 el citroensap

50-75 ml water

ter garnering

1 tl geroosterd en gemalen
komijnzaad

korianderblaadjes

Verhit de extra vierge olijfolie in een pan op matig vuur en voeg de ui en knoflook toe. Breng op smaak met zout en peper, zet het vuur laag en leg het deksel op de pan. Smoor de ui 8 tot 10 minuten, of tot de ui zacht is. Roer af en toe door.

Schil de bieten en snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm. Voeg de bieten samen met de bouillon toe aan de ui en breng het geheel op smaak met zout en peper. Breng de bouillon aan de kook, zet het vuur iets lager en kook de soep ongeveer 30 minuten, of tot de bieten gaar zijn. Voeg de tahin toe en pureer de soep glad. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Maak de tahinsaus. Schep de tahin in een kom en voeg de knoflook, komijn, extra vierge olijfolie en het citroensap toe. Klop goed om alles te mengen en voeg net genoeg water toe tot de saus een romige, vloeibare consistentie heeft. Breng de saus op smaak met zout en peper en zet hem aan de kant.

Serveer de soep kokendheet, met de tahinsaus erover gesprendeld. Bestrooi de soep met het komijnzaad en de korianderblaadjes.



Italiaanse bruiloftssoep

voor 4 tot 6 personen

Ik had altijd het romantische idee dat deze soep werd geserveerd op Italiaanse bruiloften. Ik had gehoord dat hij werd geserveerd om het pasgetrouwde stel energie te geven voor hun huwelijksnacht. Helaas heeft deze stevige soep met gehaktballetjes, pasta en groente gekookt in een rijke kippenbouillon, niets van doen met bruiden, bruidegoms en romantiek als zodanig. Hij werd oorspronkelijk in het Italiaans *minestra maritata* genoemd, wat letterlijk ‘getrouwde soep’ betekent omdat de groene groenten, de *minestra*, zo goed passen bij en mengen met het vlees.

De originele Italiaanse bruiloftssoep was vermoedelijk een boerengerecht gemaakt met restjes worst of gehaktballen, meestal varkensvlees in combinatie met bladgroente en andere groenten. Gebruik elke lekkere groente die je tot je beschikking hebt. In plaats van spinazie kun je kool, boerenkool, snijbiet, broccoli of bittere groenten, zoals witlof, andijvie of krulandijvie (*frisée*), gebruiken.

Probeer een kleine pasta te vinden voor deze soep, zoals *acini di pepe* (dit betekent zadjes van chilipeper, vanwege de kleine ronde vorm), *ditalini* of *orzo*. Lukt dat niet, dan kun je spaghetti in kleine stukjes breken.

voor de gehaktballetjes

225 g rundergehakt
225 g varkensgehakt
50 g vers paneermeel van witbrood
1 ei, losgeklopt
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 el fijngesneden peterselie
1 tl fijngesneden majoraan of tijm
1-2 el extra vierge olijfolie
zout en versgemalen peper

voor de soep

2 el extra vierge olijfolie
2 uien, gesnipperd
2 wortels, in blokjes van 5 mm
4 stengels bleekselderij, in blokjes van 5 mm
1 teentje knoflook, geperst of geraspt
1,25 l kippenbouillon (zie pag. 264)
175 g kleine pasta, zoals *acini di pepe*, *orzo* of *ditalini*
175 g spinazie, zonder steeltjes en grofgesneden

ter garnering

50 g Parmezaanse kaas

soupe au pistou

voor 8 tot 10 personen

Deze klassieke, troost gevende soep komt uit de Provence en bevat veel verschillende soorten groenten. Als ik sommige groenten niet heb, dan gebruik ik meer van de andere groenten die ik wel heb. Ik ga geregeld buiten de gebaande paden met deze soep en voeg dan pittige worst toe zoals kabanossi of chorizo. En als ik de soep in de winter maak, gebruik ik pruimtomaten uit blik van goede kwaliteit in plaats van verse tomaten (1 blik tomaten van 400 gram met het sap erbij is voldoende voor de hoeveelheid soep). Er zijn zo veel verschillende recepten voor soupe au pistou en net als bij de Italiaanse neef minestrone is het afhankelijk van wat er in het seizoen is welke groenten in de soep gaan. Voel je daarom vrij om je door de natuur te laten leiden. Iedere gebroken pastasoort kan worden gebruikt, maar ook kleinere pastavormen zoals macaroni of orzo kunnen, zelfs rijst kan. Soms wordt gruyère in plaats van Parmezaanse kaas gebruikt, en dat is ook lekker. Hij bevat geen noten maar wel veel knoflook en kaas, en is heel geschikt om over deze en vele andere soepen te sprenkelen. Desgewenst kun je ook een pesto, zoals de peterseliepesto of boerenkool-hazelnootpesto (zie pag. 196), gebruiken als je die in de koelkast hebt staan.

75 g gedroogde witte of borlottibonen, een nacht geweekt in ruim koud water en afgegoten
2,25 l kippenbouillon (zie pag. 264)
3 el extra vierge olijfolie, plus extra om te sprenkelen
1 grote ui, gesnipperd
3 middelgrote wortels, in blokjes van 5 mm
2 middelgrote preien, in halve ringen van 5 mm breed
3 kleine, witte knolrapen, geschild en in blokjes van 5 mm
2 stengels bleekselderij, in blokjes van 5 mm
2 grote, vastkokende aardappels, in blokjes van 5 mm
2 middelgrote courgettes, in blokjes van 5 mm

5 rijpe tomaten, ontveld (zie tip pag. 76), in stukken
250 g sperziebonen, in schuine stukken van 1 cm
50 g vermicelli, gebroken
suiker
zout en versgemalen peper

voor de pistou

5 grote tenen knoflook, geperst of geraspt
15 g basilicumblaadjes
75 ml extra vierge olijfolie
50 g Parmezaanse kaas, geraspt

ter garnering

50 g Parmezaanse kaas, geraspt
knapperig brood



shots van meloensoep met munt en gin

voor 6 tot 8 shots


Deze fruitige shotjes, die leuk en opwindend zijn, vormen een lekkere zomerse amuse of aperitief. Serveer ze koud op een warme dag.

VG	25 g kristalsuiker	100 ml gin
GV	300 g watermeloen, gewicht zonder schil en pitten	1 el limoensap
	2 el fijngesneden munt	1 el citroensap

Schep de kristalsuiker in een kom en giet hier 25 ml kokend water op. Roer zodat de suiker oplost. Laat de suikersiroop afkoelen. Leg een kaasdoek of een vel keukenpapier in een zeef die boven een kom hangt.

Schenk de suikersiroop, watermeloen, munt, gin en het limoen- en citroensap in een blender. Pureer het meloenmengsel glad, schenk de meloensoep in de zeef en laat hem in de kom druppelen. Proef de meloensoep en voeg indien nodig meer limoensap toe.

Serveer de meloensoep koud in shotglazen.

 **tip** Verwijder de pitten uit de watermeloen door de watermeloen in plakken te snijden, de plakken met je handen te breken langs de lijsten en de pitten met de punt van een mes eruit te schrapen.



laksa met visballetjes

voor 4 grote kommen laksa

Waarschijnlijk zijn er miljoenen verschillende versies van laksa, een pittige noedelsoep met een basis van kokos. Laksa is rijk en pittig en kan vlees, vis of tofu bevatten of alle drie. De noedels kunnen dunne rijstnoedels (mie) of dikke tarwenoedels zijn, of zelfs een combinatie van beide.

Ik heb behoorlijk wat rondgereisd door Zuidoost-Azië en ga altijd op zoek naar een laksa volgens plaatselijk recept om van te genieten. Een van mijn favorieten in Maleisië is een laksa met visballetjes, die de inspiratie is voor het recept hier. Ik hoop dat je er net zo veel van geniet als ik dat doe. Ik garandeer dat je geen spijt zult hebben van de tijd die je besteedt aan het maken van deze goddelijke kom vol heerlijkheid.

voor de visballetjes

175 g witte vis, zoals ronde of platte vis (welke het meest vers is), gefileerd, ontveld en in stukken
1 el sojasaus
2½ tl maïzena

voor de laksa-pasta

1-2 rode chilipepers (afhankelijk van hoe pittig jij je laksa lekker vindt)
50 g sjalotten
10 g verse laos of gember, geschild en fijngesneden
2 stengels citroengras
1½ tl garnalenpasta
1 tl kurkumapoeder
2 el water

voor de bouillon

3 el olijfolie of zonnebloemolie
400 ml (1 blik) kokosmelk
1 l visbouillon (zie pag. 272)
300 g noedels, ongeveer 75 g per persoon (zie tip)
3 el vissaus
sap van ½-1 limoen
225 g stevige tofu, in blokjes van 2 cm
75 g taugé

ter garnering

4 eieren, 6 tot 7 minuten gekookt, vervolgens gepeld en gehalveerd
korianderblaadjes
gebakken uitjes (zie pag. 200)

Maak de visballetjes. Doe de stukken witte vis met de sojasaus en de maïzena in een keukenmachine of blender en maal alles tot een kleverige puree.

Draai met schone en enigszins vochtige handen twintig ballen van het vismengsel die ieder 9 tot 10 gram wegen. Leg ze op een bord of schaal en koel ze minstens 30 minuten in de koelkast, of tot je klaar bent om ze te bereiden.

Doe alle ingrediënten voor de laksa-pasta in een keukenmachine of een blender en maal tot een pasta ontstaat.

Verwarm 1 eetlepel olie in een pan op matig vuur, voeg de kruidenpasta toe, roer en bak 4 tot 5 minuten. Voeg de kokosmelk en visbouillon toe, zet het vuur hoog en breng de kokosbouillon aan de kook.



West-Afrikaanse pindasoep

voor 4 tot 6 personen

Deze stevige soep, die een geruststellend eenvoudige en lekkere maaltijd in een kom is, is geïnspireerd op een West-Afrikaanse soep. Pindakaas geeft deze soep een magnifiek romige textuur. Ik heb deze soep ook succesvol met rijst gemaakt in plaats van met de hier gebruikte kikkererwten. Voeg hiervoor 50 gram ongekookte zilvervlies- of witte rijst tegelijkertijd met de tomaten toe en kook de rijst ongeveer 20 minuten, of tot de rijst gaar is.

VG

2 el extra vierge olijfolie

1 ui, gesnipperd

GV

2 tenen knoflook, fijngesneden

2 tl geroosterd en gemalen komijnzaad (zie tip)

1 snuf chilivlokken of ½ rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd, fijngesneden

1 grote rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in blokjes

1 kleine zoete aardappel, in blokjes

400 g (1 blik) tomaten of 400 g verse tomaten, ontveld (zie pag. 76), in stukken

1 tl kristalsuiker

400 g (1 blik) kikkererwten, uitgelekt (zie tip)

750 ml groente- of kippenbouillon (zie pag. 277 of 264)

100 g boerenkool, zonder steeltjes, fijngesneden

100 g pindakaas met stukjes

zout en versgemalen peper

erbij

50 g gezouten pinda's, grofgehakt

Verhit de extra vierge olijfolie in een grote pan op matig vuur. Voeg de ui, knoflook, komijn, chilivlokken, rode paprika en zoete aardappel toe. Breng op smaak met zout en peper en bak de groenten, onafgedekt, 10 tot 15 minuten tot de ui zacht en een beetje goudbruin aan de randen is.

Voeg de tomaat, kristalsuiker, uitgelekte kikkererwten en bouillon toe. Breng de soep opnieuw op smaak met zout en peper en kook, met het deksel op de pan, ongeveer 20 minuten tot de groenten gaar zijn.

Voeg de boerenkool toe als het bijna tijd is om de soep te serveren, en kook de boerenkool, zonder deksel op de pan, 3 tot 4 minuten mee. Roer de pindakaas door de soep en proef of de soep op smaak is.

Schep de soep in verwarmde kommen en strooi de pinda's over de soep.



tips

Je kunt 125 gram gedroogde kikkererwten nemen in plaats van kikkererwten uit blik. Week de gedroogde kikkererwten 5 uur of een nacht in ruim koud water, giet ze af, doe ze in een pan en vul de pan met vers koud water tot ze onderstaan. Breng het water aan de kook en kook de kikkererwten ongeveer 45 minuten, of tot ze gaar zijn.

Rooster en maal komijnzaad voor de beste smaak. Schep 2 theelepels komijnzaad in een koekenpan die op matig tot hoog vuur staat en bak het zaad, schep het geregeld om, tot het zaad na een paar minuten een paar tinten donkerder is en geurig begint te ruiken. Schud het komijnzaad uit de pan en maal het met behulp van een vijzel of specerijenmolen fijn.



broodjes

Verdeel het deeg in stukken van 30 tot 50 gram, afhankelijk van de gewenste grootte van de broodjes. Werk bij het maken van de broodjes op een schoon werkblad zonder bloem. Leg een hand met de palm naar beneden over een deegbolletje, zodat je vingertoppen het werkblad raken. Beweeg je hand in een cirkel over het werkblad, zodat het deeg mooi rond wordt. Je kunt als je wilt met iedere hand tegelijkertijd een broodje rollen. Denk eraan om het deeg altijd af te dekken met een theedoek of omgekeerde kom als je er niet mee bezig bent. Leg de broodjes met de gladde kant naar boven op een met bloem bestoven bakplaat, dek ze af met een theedoek en laat ze staan tot ze in omvang zijn verdubbeld.

Verwarm ondertussen de oven voor tot 230 °C. Bak de broodjes 10 tot 20 minuten, afhankelijk van het formaat en je oven.

knoopbroodjes met knoflookboter

Snijd het deeg in stukken van 30 tot 50 gram, afhankelijk van de gewenste grootte van de broodjes. Rol ieder stuk deeg op een schoon werkblad zonder bloem uit tot een worst van 23 tot 30 cm lang. Denk eraan om de rest van het deeg altijd met een theedoek of omgekeerde kom afgedekt te houden. Maak van de deegworst een knoop, leg die op een met bloem bestoven bakplaat en laat een beetje ruimte tussen de knopen omdat ze in grootte verdubbelen.

Dek de knopen af met een theedoek, laat ze rijzen tot ze in omvang zijn verdubbeld en verwarm ondertussen de oven voor tot 230 °C.

v

Bak de knopen 8 tot 14 minuten. Maak de knoflookboter als de broodjes rijzen of als ze worden gebakken – zorg dat de knoflookboter klaar en warm is als de broodjes uit de oven komen.

knoflookboter

voldoende voor 15 knoopbroodjes

50 g boter
2 grote tenen knoflook, geperst of geraspt
2 el fijngesneden peterselie

Smelt de boter met de knoflook in een pan op matig vuur. Verwarm de boter nog 30 seconden tot de boter schuimt, voeg de peterselie toe en haal de pan van het vuur. Bestrijk de gebakken broodjes royaal met de knoflookboter zodra ze uit de oven komen. Laat ze iets afkoelen voordat ze worden gegeten.

anchoïade (ansjovissaus)

2 tenen knoflook, geperst of geraspt
1 blik ansjovis, uitgelekt en geprakt
1 eidooier
sap van ½ citroen
200 ml extra vierge olijfolie
zout en versgemalen peper

Doe de knoflook, ansjovis, eidooier en het citroensap in een kom of een keukenmachine en meng ze goed. Schenk de extra vierge olijfolie in een dun straaltje al kloppend erbij of mix alles in de keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrijk de gebakken broodjes royaal met de anchoïade zodra ze uit de oven komen. Laat ze iets afkoelen voordat ze worden gegeten.

v