

# SOEPEN

*hartverwarmend*

40 receptkaarten

Een blik vol hartverwarmende soepen uit alle windstreken om je lepel bij af te likken! Een lichte bouillon voor tussendoor of juist een gebonden maaltijdsoep. In een handomdraai zet je de heerlijkste soepen op tafel. Durf te experimenteren en verras iedereen met je creaties.

## groentesoepen

- Aspergesoep met ham en ei
- Tomatensoep van geroosterde tomaat
- Champignonsoep
- Chinese tomatensoep
- Courgettesoep met pesto
- Knoflooksoep
- Preisoep met mosterd
- Noedelsoep met ei en champignons
- Spinaziesoep met courgette
- Uiensoep gegratineerd
- Wortelsoep met appel
- Paprikasoep met zoete aardappel
- Spaanse amandelhoep
- Bietensoep met paprika en tomaat
- Komkommersoep met yoghurt
- Uiensoep met blond bier en whisky
- Zoete aardappelsoep
- Tomatensoep met bonen

Wortelsoep met kruidenroom  
Preisoep met courgette  
Aardpeersoep met rozemarijnchips  
Schorseneren met paddenstoelen en salie  
Knoflooksoep met pesto alla genovese  
Gazpacho van zomerse groenten  
Cannellinibonsoep met paddenstoelen  
Thaise currysoep

#### vlees- en vissoepen

Sotonsoep met kip, taugé en ei  
Speltsoep met rundvlees  
Kippensoep met gember, kurkuma en koriander  
Bloemkoolsoep met spek en gorgonzola  
Pindasoep met gekookte kip  
Pompoensoep met pulled chicken  
Rode kippensoep met limoen  
Pittige kokossoep met kip en garnalen  
Visbouillon met zalmspies  
Groene gazpacho met geroosterde gamba's  
Bouillabaisse met witvis en gamba's

#### fruitsoepen

Meloensoep met munt  
Fruitsoep van rode vruchten

A top-down view of two white ceramic bowls filled with a thick, yellow asparagus soup. The soup is garnished with small pieces of ham and hard-boiled egg. A silver spoon is placed in the larger bowl in the foreground. To the right of the bowls lies a long, golden-brown braided breadstick. The entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop, with a piece of brown parchment paper partially visible under the bowls.

Ook lekker  
met gerookte  
zalm in  
plaats van  
ham.

# ASPERGE SOEP

met ham en ei



# ASPERGE SOEP

met ham en ei

Dit heb je  
nodig voor  
4 kommen

700 g witte asperges  
2 eieren  
2 sjalotjes  
2 takjes verse peterselie  
70 g boter

80 g bloem  
2 blokjes kippenbouillon  
200 ml slagroom  
peper en zout  
150 g reepjes beenham

**voorbereiden**

Schil de asperges en snijd ze in stukken van 4 cm. Kook de eieren 8 minuten. Pel ze en snijd ze in stukjes. Hak de sjalotjes fijn. Hak de peterselie fijn.

**in de pan**

Breng 1,5 liter water aan de kook en voeg de asperges toe. Kook ze 5 minuten en laat ze daarna nog 10 minuten nagaren in het water.

Verhit de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes tot ze glazig zijn. Voeg de bloem toe en roer goed door het één geheel is. Laat deze roux 5 minuten bakken. Giet de asperges af en vang het kookvocht op in een kom. Los de bouillonblokjes op in het kookvocht en voeg de bouillon al roerend met een garde toe aan de roux. Giet de slagroom erbij. Doe de asperges in de soep en breng hem op smaak met peper en zout.

**serveren**

Verdeel de soep over de kommen en garneer met beenham en ei. Strooi de peterselie erover.



# TOMATEN SOEP

van geroosterde  
tomaat



# TOMATEN SOEP

van geroosterde  
tomaat

Dit heb je  
nodig voor  
4 kommen

3 teentjes knoflook  
2 rode uien  
1 kg (tros)tomaten  
milde olijfolie  
peper en zout  
1 l groentebouillon

3 el gedroogde  
Italiaanse kruiden  
1 tl chilipoeder  
50 ml room  
4 takjes vers  
basilicum

## voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de knoflook. Snijd de uien in 8 stukken. Doe de teentjes knoflook, de uien en de kerstomaatjes in een ovenschaal. Schenk er een paar eetlepels olijfolie over en strooi er peper en zout over. Rooster de groenten 30 minuten in het midden van de oven.

## in de pan

Doe de geroosterde groenten in een soeppan. Voeg de bouillon toe. Breng de soep aan de kook, draai het vuur laag en laat hem 20 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de Italiaanse kruiden en het chilipoeder toe. Pureer de soep met een staafmixer.

## serveren

Verdeel de soep over de kommen en garneer hem met de room en blaadjes vers basilicum.



**CHAMPIGNON  
SOEP**



## CHAMPIGNON SOEP

Dit heb je  
nodig voor  
4 kommen

1 ui  
250 g champignons  
2 takjes peterselie  
25 g ongezouten roomboter  
3 el crème fraîche  
2 kippenbouillontabletten  
1 el maizena

**voorbereiden**

Pel de ui en snijd hem fijn. Wrijf de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Knip de peterselie fijn.

**in de pan**

Verhit de boter in een pan met een dikke bodem en fruit de ui tot hij glazig is. Voeg de champignons toe en bak ze 5 minuten mee. Voeg de crème fraîche en 1 liter water toe. Verkruiemel de bouillontabletten boven de pan en roer alles goed door. Breng de soep aan de kook, doe de deksel op de pan en laat de soep 10 minuten zacht doorkoken. Meng de maizena met 1 eetlepel water en roer dit door de soep om hem te binden.

**serveren**

Schep de soep in de kommen en garneer hem met peterselie.





**CHINESE  
TOMATEN  
SOEP**



# CHINESE TOMATEN SOEP

Dit heb je  
nodig voor  
4 kommen

1 ui  
2 teentjes knoflook  
stukje verse gember  
2 bosuien  
milde olijfolie

70 g tomatenpuree  
1 l kippenbouillon  
3 el appelmoes  
1 el gembersiroop  
400 g tomatenblokjes

1 el suiker  
1 el maizena  
25 g taugé

## voorbereiden

Pel de ui en snijd hem fijn. Pel de knoflook. Rasp de gember tot je ongeveer een theelepels vol hebt. Snijd de bosui in dunne ringen. Houd wat bosui apart voor de garnering.

## in de pan

Verhit wat olijfolie in een soeppan. Pers de knoflook erboven uit, voeg de ui toe en bak alles kort. Voeg de geraspte gember toe en bak hem kort mee.

Voeg de tomatenpuree toe en verwarm deze 1 minuut. Voeg de bouillon, de appelmoes, de gembersiroop, de tomatenblokjes en de suiker toe. Roer de soep goed door en laat hem 15 à 20 minuten op een zacht vuur pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer. Meng de maizena met 2 eetlepels water en roer dit door de soep. Laat de soep nog een tijdje zacht koken en indikken.

## serveren

Verdeel de soep over de kommen en garneer hem met de ringetjes bosui en de taugé.