

Wortelvelouté met zuurkool en broodkorstjes

35'

Voor 4 :

- 350 g wortelen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 el boter
- 1 tl geraspte verse gember
- 1,5 dl appelsap
- 7,5 dl groentebouillon
- 1 dl room
- 300 g zuurkool
- 30 g zongedroogde tomaten in olijfolie
- 2 sneden roggebrood
- 40 g zure room
- verse tijm, voor de afwerking
- peper en zout

1. Schil en hak de wortelen, ui en knoflook fijn. Smelt 1 el boter in een grote pan en fruit de groenten en gember.

2. Blus met het appelsap en de groentebouillon. Kruid met peper en zout, dek de pan af en laat 10 min. stoven.

3. Haal 3 à 4 el groenten uit de soep en hou apart. Mix de rest glad met de room. Bewaar de wortelvelouté in de pan.

4. Voeg de uitgelekte zuurkool en de apart gehouden groenten toe aan de wortelvelouté, laat 5 min. doorwarmen op een laag vuur.

5. Laat de zongedroogde tomaten uitlekken en hak ze fijn. Verwijder de korst van het roggebrood en snij het brood in blokjes. Smelt de rest van de boter in een pan en bak de broodblokjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

6. Schep de wortelvelouté in kommen. Werk af met de zongedroogde tomaten, broodkorstjes, zure room en verse tijm.

Senegalese soep

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

1,2 liter kippenbouillon	1-2 teentjes knoflook, gehalveerd	2,25 dl slagroom
1 kleine ui, in dunne ringen	1 tl mild kerriepoeder	versgeraspte nootmuskaat
1 kleine wortel, fijngehakt	200 g kipfilet	geroosterde reepjes kokos of pecannoten, ter garnering
1 stengel selderij, fijngehakt	2 eierdooiers	
1/2 kleine appel, zonder klokhuis, geschild en fijngehakt	4 el maïzena	

1 Verhit de bouillon in een grote pan. Voeg de ui, de wortel, de selderij, de appel, het knoflook, het kerriepoeder en bij ingezouten bouillon een flinke mespunt zout toe.

Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en laat het geheel afgedekt 20 min. pruttelen.

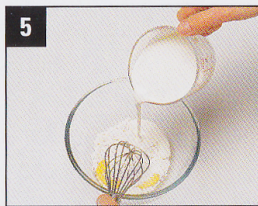
2 Snijd eventueel vet van de kipfilet, leg de kipfilet in de bouillon en laat het geheel nog eens 10 min. pruttelen, of tot de kip gaar is. Haal de kip met een schuimschaan uit de pan.



3 Zeef de bouillon en gooi de groenten weg. Schep eventueel vet eraf. Snijd de kipfilet zodra deze voldoende is afgekoeld in dunne reepjes.

4 Schenk de gezeefde bouillon in een grote en zware pan en zet deze op een middelhoog vuur. Zet zodra de soep aan de randen begint te borrelen het vuur lager: de soep moet aan de randen blijven borrelen, maar mag in het midden niet bewegen.

5 Klop de eierdooiers, de maïzena en de room in



een kom tot een glad papje. Klop een vierde van de hete bouillon erdoor. Schenk vervolgens al kloppend het papje bij de hete bouillon. Roer 10 min. met een houten lepel tot de soep iets begint in te dikken. De soep mag niet koken. Begint de soep toch te koken, haal dan onmiddellijk de pan van het vuur en roer de soep snel door.

6 Roer de reepjes kip door de soep en zet het vuur laag. Breng de soep op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schep de soep in warme kommen of borden en strooi de geroosterde reepjes kokos of pecannoten erover.



Borsjtj met zure room

1 uur



Voor 4:

- 500 g vastkokende aardappelen
- 500 g rode bieten
- 1 l groentebouillon
- 1 ui
- 1 el olie
- 400 g wittekool

- een snuifje gemalen komijn
- een snuifje gemalen koriander
- 4 el zure room
- toefjes dille, voor de afwerking
- peper en zout

1. Schil de aardappelen en rode bieten. Snij de aardappelen in blokjes en rasp de rode bieten. Breng de groentebouillon aan de kook in een grote pan en voeg de aardappelen en rode bieten toe.

2. Pel en snipper de ui. Verhit de olie en fruit de ui glazig. Was en snij of rasp de wittekool fijn. Voeg samen met de gefruite ui toe aan de soep. Laat 45 min. zacht koken.

3. Kruid de soep met komijn, koriander, peper en zout. Schep de borsjtj in vier kommen en werk af met de zure room en toefjes dille.



Velouté van schorseneren met spek

1 uur



Voor 4:

- 1 citroen
- 700g schorseneren
- 1 ui
- 1 aardappel
- 1 kippenbouillonblokje
- 4 sneetjes spek
- 1,5dl room
- peper van de molen en zout

1. Pers de citroen. Schil en snij de schorseneren in stukken. Leg de schorseneren in een grote kom met koud

water en 1 el citroensap, zodat ze niet verkleuren.

2. Pel en snipper de ui. Schil, was en snij de aardappel in blokjes.

3. Giet 2l water in een grote pan, voeg het bouillonblokje, de schorseneren, ui en aardappel toe. Breng aan de kook en laat 30 min. koken.

4. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Leg er de sneetjes spek op. Laat 5 min. bakken. Hou nadien apart.

5. Mix de soep glad met de room en de rest van het citroensap. Kruid met peper en zout. Warm de soep weer op zonder ze te laten koken.

6. Schep de schorsenerensoep in 4 kommen of diepe borden en werk af met het krokante spek. Serveer meteen.