

## Thuismenu 4

(uit Nieuwsbrief 25 april 2020)

### Oranje paprikasoep

| BENODIGD   | BEREIDING  |
|--|--|
| <p><b>Paprikasoep</b><br/>1 rode ui<br/>olijfolie<br/>2 tenen knoflook<br/>1 rode peper<br/>3 oranje paprika's (of 2 gele + 1 rode)<br/>2 stengels selderij<br/>½ - ¾ komkommer<br/>kruiden naar smaak</p> | <p>Snijd alle groenten in stukjes en bewaar in aparte schaaltes.<br/>Fruit de ui aan in olijfolie. Bak de knoflook en rode peper even mee. Voeg dan de paprika en selderijstukjes toe. Laat een half uur op zacht vuur garen. Doe de gare groenten over in een blender en voeg de komkommer toe. Pureer zo grof of fijn als u lekker vindt.<br/>Doe de massa terug in de pan en kruid de soep naar eigen smaak. Bijvoorbeeld met peper, zout, paprika, wat kerrie, snufje foelie, snufje komijn.</p> |
| <p><b>Presentatie</b><br/>voor erbij: Hollandse garnalen of mozzarella of knoflookcroutons<br/>Peterselie</p>  | <p>U kunt deze soep zowel warm als koud eten.<br/>Scheep de soep in een soepkom of glazen beker.<br/>Knip er wat peterselie over.<br/>Lekker: schepje Hollandse garnalen erin.<br/>Ook lekker: snijd mozzarella klein en doe een eetlepel onder in een presentieerglas. Scheep hier de soep op.<br/>Ook lekker: knoflookcroutons</p>   |

## Crème d'asperges a l'orange

### Ingrediënten voor grote pan

### Bereidingswijze

---

#### **BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:**

2,5 l water (voor netto 2 liter bouillon)  
15 asperges  
5 dl room  
150 g eidooier  
1 dl witte wijn  
1 el suiker  
3 sinaasappels  
nootmuskaat  
kaneel  
peper  
zout  
½ bosje bieslook

Snij het onder eind van de asperges en schil ze. Zet de schillen op in koud water en haal deze eruit zodra aan de kook. Kook de asperges ca 12 minuten. Snij de topjes van de asperges en zet apart. Snij de rest in gelijke stukjes en zet eveneens apart. Bewaar 2 liter bouillon.

Borstel de schil van de sinaasappels goed schoon onder de kraan en droog af. Rasp de schil met een fijne rasp. Pers de sinaasappels uit en doe het sap door een fijne zeef in een schaal. Zet apart. Voeg de rasp toe aan het kookvocht van de asperges en laat een kwartiertje trekken. Passeer de bouillon door een zeef. Voeg room en sinaasappelsap naar smaak aan de bouillon toe en warm goed door. Klop de eidooier met de witte wijn los. Schep onder goed roeren enkele soeplepels hete soep bij het dooiermengsel. Schenk dit bij de rest van de soep in de pan. Breng op smaak met nootmuskaat, een snufje kaneel en zout en peper. Hou de soep warm, maar laat beslist niet meer koken.

---

Voor de vulling en croutons:  
250 g verse zalmfilet (of zalmsnippers)  
4? boterhammen zonder korst

Snijd de boterhammen in crouton formaat en sauteer in boter tot krokant. Snijd de zalmfilet in dunne plakjes en deze vervolgens in julienne.

---

#### **Eindbereiding en presentatie** tuinkers

Verwarm de aspergestukjes en –topjes apart in wat hete soep in een pannetje. Knip of snij de bieslook in fijne ringetjes. Pak een diep bord en leg daar eerst de zalm in, dan aspergestukjes. Garneer met bieslookringetjes en broodcroûtons. Schep de soep verder uit in de kommen. Leg er een plukje tuinkers op.

## Soepje van Geroosterde Tomaten & Paprika | Geitenkaasbonbons | Aubergine

### Ingrediënten voor grote pan

### Bereidingswijze

---

#### Voor de auberginekaviaar

3 aubergines

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verpak de aubergines in dubbel aluminiumfolie en pof in 45-55 minuten zacht in de oven. Laat de aubergine tot handwarm afkoelen en halveer over de lengte. Schep met een kleine lepel de zaadlijsten uit de aubergine, dit is de kaviaar. Bewaar de kaviaar apart. Schep de rest van het vruchtvlees uit de schil en hak het grof en bewaar voor eindbereiding.

---

#### Voor de tomaten-paprika soep

20 pomodoritomaten

5 rode paprika's

5 uien

7 teentjes knoflook

5 verse laurierblaadjes

15 takjes tijm

125 ml olijfolie

1,2 liter krachtige runderbouillon

Peper

Zeezout

Verwarm de oven voor op 200°C.

Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in grove stukken. Snijd de tomaten in parten. Pel en halveer de uien en snijd de uien in halve ringen. Pel en halveer de teentjes knoflook.

Leg de paprika, tomaten, ui, knoflook, laurier en tijm in een paar ovenschalen (of grote braadslee), bestrooi licht met zeezout en besprenkel met olijfolie. Rooster de groente circa 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Haal de tijm en laurier uit de ovenschaal. Doe alles in een blender, voeg de bouillon toe en pureer het fijn. Schenk de soep door een bolzeef in een pan en laat nog iets inkoken. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

---

#### Voor de geitenkaas bonbons

Meng 1 eetlepel honing door de geitenkaas, verdeel de geitenkaas in 16 gelijke hoeveelheden en rol ze gelijkmatig rond in de hand (iets kleiner dan een pingpongballetje). Rol ze door de sesamzaadjes zodat het wit van de geitenkaas nauwelijks meer te zien is.

---

#### Eindbereiding en presentatie

1/2 bosje bieslook

8 el extra vierge olijfolie

Hak het bieslook fijn. Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en verwarm hierin de gepofte aubergine. Meng het bieslook erdoor.

Schep een lepel gepofte aubergine in het midden van (voorverwarmde) diepe borden. Gebruik hier eventueel een kleine ringvorm voor. Schenk de (warme) soep langs de aubergine. Leg de geitenkaasbonbon op de aubergine en leg er de auberginekaviaar op. Druppel een halve eetlepel olijfolie in de soep

## Romige courgettesoep met Basilicum

| Benodigd:  | bereiding:  |
|--|---|
| <p>2 courgettes<br/>1 ui<br/>1 knoflookteen<br/>500 ml groentebouillon<br/>50 gr zuivelspread of crème fraiche<br/>5 gr basilicum (vers)<br/>5 gr gedroogde basilicum<br/>1 el olijfolie<br/>100 gr spek<br/>Peper<br/>zout<br/>Optie:<br/>In plaats van spekjes gerookte zalm</p> | <p>Bereid de bouillon.<br/>Snipper de ui en de knoflook. Snijd de courgettes in blokjes van 1,5 cm.<br/>Snijd de spek in blokjes van 0,5 cm.<br/>Verhit de olie in een wok en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de courgette toe en roerbak deze mee gedurende 1 minuut op middel vuur.<br/>Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat ca 10 minuten zacht koken. Voeg de gedroogde basilicum toe.<br/>Bak de spekjes op hoog vuur.<br/>Haal de pan met soep van het vuur voeg de helft van de verse basilicum toe en pureer de soep met een staafmixer. Roer 75% van de zuivelspread toe totdat deze gesmolten is. Breng op smaak met peper en zout.</p> |
| Presentatie  | Presenteer de soep in de kommen. Doe in elke kom de soep, een kleine hoeveelheid zuivelspread en een of twee blaadjes basilicum.  |