

# 1 JANUARI

## 'SNERT VAN

## BERT



### 4 personen

500 g droge groene erwten, 1 nacht geweekt in 2 l water / 4 runderbouillonblokjes / 2 uien, in stukken / 3 wortels, in stukken / ca. 250 g zuurkoolspek, in grove stukken

Kook in een pan op laag vuur de erwten in het weekvocht, samen met de bouillonblokjes. Na ca. 1 uur koken worden de erwten zacht. Doe dan de stukken ui en wortel erbij. Laat het geheel op laag vuur 2-3 uur koken. Bak intussen in een koekenpan de stukken spek en voeg die toe aan de soep. Breng de soep op smaak met zout en peper alvorens je hem serveert.

# 2 JANUARI

## Spruiten Soep van VALERIE



### 4 personen

500 g rundergehakt / 1 runderbouillonblokje / 4 el paneermeel / 1 ei / 1 el tomatenpuree / ½ rode peper / 1 teen knoflook / 300 g spruiten / 1 ui / olie / 500 ml kippenbouillon / 200 ml room / 4 aardappels, gekookt

Meng het rundergehakt met het verkruidelde bouillonblokje, de paneermeel, het ei, de tomatenpuree en de fijngehakte peper en knoflook. Draai kleine balletjes van het gehakt. Snijd vervolgens de spruiten fijn, snipper de ui en bak ze samen ca. 2 minuten in een beetje olie. Blus af met de bouillon, breng aan de kook en laat ca. 15 minuten koken. Bak de gehaktballetjes in een beetje olie bruin. Pureer de soep met een staafmixer, voeg de room toe en pureer nogmaals. Voeg de balletjes toe aan de soep en laat op een laag pitje nog 10 minuten staan. Snijd de aardappels in grote stukken en leg ze in het midden van een bord. Leg hier een paar balletjes bij en schep de soep er voorzichtig overheen.

# 3 JANUARI



## 4 personen - vegetarisch

1 pompoen / 1 rode peper / 1 el  
komijnzaad / 2 el olie / 2 stengels  
bleekselderij / 1 teen knoflook /  
1 rode ui / 1½ l groentebouillon /  
800 g kikkererwten uit blik /  
2 tl harissa (pepersaus) /  
20 g bladpeterselie / 2 el munt

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het vruchtvlies van de pompoen in stukken en de peper in ringetjes en doe die met de komijn en 1 el olijfolie in een ovenschaal. Zet in de oven en rooster de pompoen gaar in 30-45 minuten. Verhit 1 el olie in een soeppan en voeg de gesneden bleekselderij, knoflook en ui toe. Bak tot de groenten zacht zijn. Voeg de geroosterde pompoen toe en schenk de bouillon erbij. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. Voeg de kikkererwten toe en laat nog 15 minuten koken. Breng de soep op smaak met zout en peper en pureer hem met een staafmixer tot een grove massa. Schep voor het serveren ½ tl harissa in elke kom, schep de soep erop en strooi de gehakte peterselie en munt erover.



4 JANUARI

Noedelsoep  
2 personen

VAN  
LIEN

**2 personen**

250 g hamlapjes / 1 teen knoflook /  
2 el sojasaus / 1-2 tl sambal badjak  
/ 2 tomaten / 100 g champignons /  
3 lente-uitjes / 1 struikje paksoi /  
3 el olie / 500 ml vleesbouillon /  
100 g eiermie

Snijd het vlees in zeer smalle reepjes en doe ze in een kom. Knijp de knoflook boven het vlees fijn. Voeg de sojasaus en de sambal toe en laat het vleesmengsel 10 minuten marinieren. Halveer de tomaten en snijd ze in reepjes. Snijd de champignons in reepjes en de lente-ui schuin in stukjes. Snijd de paksoi in smalle reepjes. Verhit de olie in een wok of ruime braadpan en roerbak hierin de reepjes vlees 3 minuten op hoog vuur. Voeg de champignons, de lente-uitjes en de paksoi toe en roerbak ze 3 minuten mee. Voeg de reepjes tomaat en de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de mie toe en laat deze in 2-3 minuten gaar worden.

# 5 JANUARI



**Posteleinsoep van Anne**

## **4 personen - vegetarisch**

1 l groentebouillon / 500 g postelein,  
in stukjes / 1 el olijfolie / 2 uien,  
gesnipperd / 1 prei, in ringen /  
1 el mosterd

Breng de bouillon aan de kook en laat hierin de postelein slinken.  
Maak de soep vervolgens fijn met een staafmixer. Verhit de olie in een  
pan en bak hierin de ui en de prei even aan. Voeg vervolgens de mos-  
terd toe en roer dit mengsel door de soep. Breng de soep eventueel op  
smaak met peper en zout.

4p.

6 JANUARI

291

lekker!

# Boerenkoolsoep!

Linda!

225 gr boerenkool  
1 ui  
6 dl runderbouillon  
3 aardappelen  
1 dl slagroom  
1 theelepel mosterd  
1 pakje spekblokjes  
peper, zout en boter



Laat in een pan met een beetje heet water de boerenkool in ca. 5 minuten slinken. Bak in een koekenpan de spekblokjes uit. Verhit de boter in een grote pan en fruit hierin de ui. Doe de boerenkool erbij en laat deze 5 minuten smoren. Voeg dan de bouillon en de

aardappels toe en laat alles 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en roer er de slagroom en de mosterd door. Schep de spekblokjes uit de koekenpan en roer deze door de soep. Breng de soep op smaak met peper en zout.

# 7 JANUARI



*Thaise zoete aardappelsoep  
van Anne - Fleur*

## **4 personen - vegetarisch**

1 zoete aardappel / 1 ui / 3 stengels  
bleekselderij / 1 teen knoflook /  
1 flesje bier of 500 ml bouillon /  
½ blikje kokosmelk (à 200 ml) /  
200 ml Thaise currypasta / 1 el olie  
/ ca. 12 cherrytomaatjes / koriander

De aardappel, de ui, de bleekselderij en de knoflook in stukken snijden. Ui op laag vuur in de olie zacht bakken, niet bruinen. Bleekselderij en knoflook erbij. Vuur hoger zetten en flesje bier toevoegen (let op het schuimen!). Even laten doorkoken om de alcohol te verdampen en aardappel en 500 ml water toevoegen. Ca. 30 minuten zacht laten pruttelen en soep pureren met een staafmixer. Kokosmelk en currypasta erbij, op smaak maken met (peper en) zout. Serveren met de gehalveerde cherrytomaatjes en gehakte koriander erin.

# 8 JANUARI

Sergio 's



## Bouillon met Tortellini

### 4 personen

500 g verse tuinbonen, gedopt /  
1 l kippenbouillon / 125 g tortellini  
met kaasvulling / ca. 10 g munt /  
2-3 el citroensap

Met aardappelmesje een sneetje in elke tuinboon maken en het groene boontje uit het stugge, grauwe velletje drukken. In een soeppan de bouillon aan de kook brengen. Tortellini in de bouillon in 10-12 minuten beetgaar koken. Na 5 minuten tuinbonen toevoegen. Af en toe doorroeren. Muntblaadjes op elkaar leggen en met scherp mes in flinterdunne reepjes snijden. Bouillon op smaak brengen met citroensap en zout en eventueel peper. Soep in 4 diepe borden scheppen en muntreepjes erover strooien. Lekker met knapperig ciabattabrood.