

K
O
O
L
S
O
E
P



V
A
N
B
A
S

4 personen

1 groen of wit kooltje, fijngesneden
/ 1 el bruine suiker / 40 g boter /
60 g bloem / 1 l groentebouillon /
250 ml melk / 50 g gerookt spek,
in blokjes / 100 g cervelaatworst,
in stukjes

Fruit de kool met de suiker 5 minuten in de boter. Roer de bloem erdoor. Giet de bouillon er voorzichtig bij en laat de soep een halfuur zachtjes doorkoken. Met peper en zout kan de soep op smaak worden gebracht. Voeg voor het opdienen de melk, het spek en de worst toe en laat alles door en door warm worden.



VAN RIET

6 personen

500 g rozenbottels / schil van 1
citroen / 200 g suiker / aardappel-
meel

De schoongemaakte rozenbottels in $1\frac{1}{4}$ l water met de citroenschil gaar-
koken. De citroenschil verwijderen en de soep door een zeef wrijven.
De suiker toevoegen en de soep binden met wat aangemaakt aardappel-
meel. De soep kan warm of koud als dessert worden opgediend.



4 personen

3 el olijfolie / 1 venkelknol, in stukken / 1 prei, in ringen / 1 teen knoflook, gehalveerd, geplet / 2 groentebouillonblokjes / 1 grote tomaat / ½ el citroensap / venkelgroen

In pan olie verhitten. Venkel, prei en knoflook fruiten en op laag vuur ca. 10 minuten stoven. Dan 1 l water toevoegen, bouillontabletten erboven verkruimelen en soep ca. 15 minuten zachtjes laten koken. Intussen in steelpan water aan de kook brengen. Tomaat inkruisen en enkele tellen in kokend water onderdompelen. Ontvellen, zaadjes verwijderen en in blokjes snijden. Soep pureren met staafmixer en vervolgens zeven. Soep opnieuw aan de kook brengen en op smaak maken met zout, peper en citroensap. Tomaatblokjes door soep scheppen. Garneren met venkelgroen. Direct serveren.



LIENSOEP VAN ANTOINETTE

4 personen

500 g uien, in schijfjes /
10 g boter / 20 g bloem /
1 l groentebouillon / 8 sneetjes
brood / 30 g Parmezaanse kaas,
geraspt

Bak de uien in boter tot ze mooi bruin worden. Voeg de bloem toe en roer goed om. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat de soep ca. 15 minuten koken. Bak ondertussen ook de sneetjes brood met wat boter in een braadpan. Leg de boterhammen daarna op een vel keukenpapier en bestrooi ze met de geraspte Parmezaan. Schep de soep in borden en leg er een sneetje brood met Parmezaan op.



4 personen

25 g boter / 1 el bloem /
1½ kruidenbouillonblokjes /
1 komkommer, geschild,
geraspt / 12 ml crème fraîche /
dille, gehakt

Doe de boter in de pan en laat die smelten. Voeg de bloem toe, zet het vuur laag en blijf gedurende 5 minuten goed roeren. Voeg nu 750 ml water beetje voor beetje bij het mengsel, onder voortdurend roeren. Doe de bouillonblokjes erbij en laat de soep even pruttelen. Voeg de komkommer met de crème fraîche toe aan de soep. Laat hem niet meer koken. Voor het serveren de dille erover strooien.