

SOEP

zoals moeder maakt

SPLIT-PEASOUP

van de moeder van Chris Fraass



Chris Fraass is chef-kok van restaurant de Burgemeester in Linschoten.

"Ik ben opgegroeid in Californië en heb daar deze erwtensoep van mijn moeder al van jongs af aan leren waarderen. Voor mij is deze soep door en door Amerikaans, tot ongenoeven van mijn Nederlandse collega's. Ik heb er altijd veel lol in om te beweren dat snert puur Amerikaans is. Alhoewel ik, sinds ik in Nederland ben, heb ontdekt dat roggebrood belegd met roomboter, mosterd en katenspek perfect past bij deze Yankee Split-Pea Soup! Ik weet het precieze recept niet, maar dit is wat ik me herinner. Elk jaar maak ik deze soep wel een aantal keer voor mijn personeel en de herkomst levert altijd weer een discussie op. Privé maak ik de soep ook graag. De buitenkant van het katenspek laat ik soms meetrokken. Dat kun je niet eten, maar geeft wel veel smaak."

De Burgemeester, Linschoten UT, tel. 0348-41 40 40.



MOSSELROOMSOEP

van de moeder van Lucas Rive

Vier bekende chef-koks geven een geheim recept prijs. Namelijk het recept van een favoriete soep die hun moeder vroeger maakte. Vier heerlijke soepen dus, want soep zoals moeder maakt, blijft toch altijd de lekkerste.



Lucas Rive is chef-kok bij restaurant de Bokkedoorns in Overveen.

"Hoewel ik niet in Zeeland maar in Noord Holland ben opgegroeid, stond deze romige mosselsoep bij ons vaak op het menu. Het was een van mijn favoriete gerechten. Volgens mij werd hij niet alleen bij speciale gelegenheden geserveerd, maar het was wel altijd heel gezellig met de hele familie aan tafel. Dit is het recept zoals mijn moeder hem maakte. Ik maak hem zelf ook regelmatig, het enige verschil is dat ik hem niet met bloem bind."

De Bokkedoorns, Overveen NH, tel. 023-526 36 00.

Kijk voor de recepten op pagina xx

GROENTESOEP

van de moeder van Paul van Waarden



ZUURKOOISOEP

van de moeder van Dick Middelweerd

TIP

Ook lekker erbij:
een tosti met gerookte
kip en mosterd.



Paul van Waarden is eigenaar en chef-kok van restaurant Paul van Waarden in Rijswijk.

"Ik heb mooie herinneringen aan deze soep. Ik weet nog dat mijn moeder op vrijdag de soep opzette. Als ik dan uit school kwam, rook het heerlijk in huis. Zij was er wel een hele middag en avond zoet mee. Ze liet de soep tot in de avond trekken en keek regelmatig onder de deksel. Alles wat er in die tijd van het jaar voorradig was, verdween in de pan. En toch smaakte hij in mijn beleving altijd hetzelfde. Met van die lekkere kleine vetoogjes erop. Ik proef hem zo weer! Mijn vader warmde de soep op zaterdag op en maakte hem af met soepballetjes. Heerlijk! Het was ook een sociaal gebeuren want op zaterdag was iedereen met het middageten thuis. Het is een royaal recept, want wij waren met zes personen waaronder vijf mannen, en die lusten wel wat. Ik heb een broer in Hongarije en als hij zomers overkomt, maakt mijn moeder soms nog zo'n pan." Restaurant Paul van Waarden, Rijswijk ZH, tel. 070-414 08 12.



Dick Middelweerd is eigenaar en chef-kok van restaurant de Treeswijkhoeve in Waalre.

"Mijn moeder maakte vaak soep, met name op zondag. Op maandag en soms ook op dinsdag aten we de restjes. Ik vond het altijd heerlijk, het rook dan zo lekker in huis. Haar tomatensoep, gemaakt met verse tomaten, was een van mijn favorieten maar ook de kippensoep en deze zuurkoolsoep at ik graag. Soep werd bij ons altijd als voorgerecht geserveerd en soms kregen we een kopje bij de lunch. Ze maakte deze zuurkoolsoep altijd met een restje rundvlees dat ze overhield van een stoofschotel. Maar als je dat niet hebt, kun je ook een stuk casselerrib meetrekken en voor het pureren eruit halen. Mijn moeder pureerde de soep met een ouderwetse passeviet (een zeef met een molentje), maar een staafmixer is natuurlijk ook prima. De soep gaat goed bij een tosti met casselerrib en veenweidekaas. Die is in ons dorp te koop." Treeswijkhoeve, Waalre NB, tel. 040-221 55 93.

[Kijk voor de recepten op pagina xx](#)



SPLIT-PEASOUP

Voor circa 10 personen

- 1 kg spliterwten
- 1 of 2 varkensknies of -poten, gezouten en gerookt
- 5 el olijfolie
- 4 el boter
- 500 g aardappel, in blokjes
- 750 g soepgroenten, in blokjes (wortel, knolselderij, het witte gedeelte van prei, pastinaak)
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 dl droge witte wijn

Week de erwten een nacht in ruim koud water. Bak in een ruime pan met dikke bodem de varkensknies of -poten rondom lichtbruin in 2 el olie en 2 el boter. Voeg de geweekte spliterwten toe en schenk er ongeveer 5 liter water bij. Breng alles aan de kook, schuim het af en laat de soep 1-1½ uur zachtjes koken (afhankelijk van hoe snel de spliterwten zacht worden). Bak de groenten en aardappelen samen met de knoflook in een koekepan in 3 el olie en 2 el boter enkele minuten op zacht vuur. Voeg dan de wijn toe. Doe het geheel dan in de soep na ongeveer 2/3 deel van de kooktijd (als de erwten hun hardheid beginnen te verliezen). Neem de varkensknies uit de soep, haal het vlees van de botten en leg het vlees terug. Kook de soep nog even tot alles gaar is en er een gebonden en goedgevulde *split-pea soup* ontstaat.



MOSSELROOMSOEP

Voor 4-6 personen

- 2 kg verse Zeeuwse mosselen
- maïsolie
- ½ winterwortel, gewassen, geschild en gesneden
- 1 gepelde witte ui, fijngesneden
- het witte deel van 1 prei, fijngesneden
- 2/3 stronk bleekselderij, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- mespuntje kerrie
- 3 dl droge witte wijn
- laurierblaadje
- zout en gekneusde witte peperkorrels
- 50 g roomboter
- 50 g bloem
- 3 dl melk
- 4½ dl slagroom
- 2-3 el fijngesneden kruiden (bieslook, kervel en dragon)

Maak de mosselen schoon door ze in ruim koud water te schrobben. Verwijder mosselen die open staan en eventuele baarden. Leg de mosselen in een vergiet. Verwarm in een ruime pan wat maïsolie. Smoor hierin de wortel, ui, prei, selderij en knoflook. Voeg als laatste de kerrie toe. Smoor alles even en doe dan de mosselen, wijn, laurier, zout en peper erbij. Zorg ervoor dat het vuur inmiddels zo hoog mogelijk staat. Verhit de mosselen tot ze allemaal open gaan. Zeef alles en bewaar het kookvocht. Verwijder de schelpen van de mosselen (laat eventueel enkele mosselen in de schelp). Verhit de boter zonder het te laten kleuren en roer de bloem erdoor. Laat dit 1-2 minuten staan en roer er de melk, slagroom en het mosselkookvocht door. Breng alles aan de kook en laat het op zacht vuur enkele minuten doorkoken. Kook het eventueel nog iets in. Breng op smaak met zout, witte peper en fijngesneden kruiden. Voeg de mosselen toe en serveer de soep in voorverwarmde kommen.



GROENTESOEP MET BALLETTJES

Voor 10-14 personen

- 3 schenkels
- 1 kg soeprundvlees met wat vet, in blokjes
- snufje gemalen nootmuskaat
- 3 kruidnagels
- 3 blaadjes laurier
- grote uien, grofgesneden
- 3 kruidenbultjes
- zout, fijngemalen peper
- 3-4 el fijngesneden lavas
- 4 groentebouillonblokken
- 750 g grofgesneden boerensoepgroente
- flinke handvol spaghetti
- 1 kg rundergehakt
- 3-5 el paneermeel
- 1-2 tl paprikapoeder
- 1 ei

Doe schenkels, soepvlees, nootmuskaat, kruidnagels, laurier, uien, kruidenbultjes, peper, lavas en bouillonblokken met 7 liter water in een pan. Breng dit aan de kook en laat de bouillon 4-5 uur trekken op heel zacht vuur. Neem de schenkels uit de pan. Haal het vlees van de schenkels, snijd het in stukjes en doe het terug in de soep. Druk het merg uit het bot en doe het er ook bij. Voeg de soepgroente en de in stukjes gebroken spaghetti toe en kook de soep circa 5 minuten. Meng het gehakt met zout, peper, paneermeel, nootmuskaat, paprikapoeder en ei en draai er kleine balletjes van. Voeg de balletjes toe en kook de soep nog 3-5 minuten.



ZURKOOISOEP MET SUKADEVLEES EN ROOKWORST

Voor 6 personen

- 50 g boter
- 75 g mager gerookt spek, in blokjes
- het witte deel van 1 prei, in dunne ringen
- 2 blanke uien, fijngesneden
- 100 g knolselderij, in blokjes
- 200 g zuurkool
- 1 blaadje laurier
- 100 g geschilde aardappelen
- 1 mespuntje kummelzaadjes
- 2 l kippenbouillon
- zout en peper
- zure room
- 150 g rookworst, in blokjes
- 150 g gaar sukadevlees

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en voeg de spekjes, prei, ui en knolselderij toe. Laat dit zachtjes 3-5 minuten stoven zonder te kleuren. Voeg dan de zuurkool, aardappelen, laurier, kummel en bouillon toe en laat de soep circa 20 minuten zachtjes koken tot de aardappelen en groenten gaar zijn. Pureer de soep met de staafmixer en zeef hem daarna door een bolzeef. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep met een lepeltje zure room, blokjes rookworst en blokjes gestoofd sukadevlees.