



## Courgette mosterdsoep van Buurman

Toen we recepten in de buurt gingen verzamelen vroeg Jeroen Kleijne ons: wat is jullie eigen favoriete soep? Hier komt ie, de favoriet van buurman. Favoriet mede omdat de courgetteplant zo'n wonderplant is. Hij is redelijk makkelijk op te kweken, wordt in één jaar enorm groot, heeft prachtige oranje bloemen (die je trouwens ook kunt eten) en geeft meer vruchten als je maar blijft oogsten. Doe je dat niet, dan maakt ie een reuzencourgette, die trouwens juist in de soep best lekker is, maar dan stopt ie daarna met nieuwe vruchten maken.

Daarnaast houdt buurman heel erg van kruidenkweker Bellemarie uit Ruinerwold, waar hij een jaar lang stage liep. Elke zaterdag staan ze met een kraam op de Noordermarkt, waar ze mooie verse bossen kruiden verkopen. Daar haalden we de mosterd. De mosterdplanten in onze tuin geven nog niet genoeg zaad en bovendien is mosterdzaad oogsten en daar mosterd van maken mega veel werk. Bij Bellemarie draaien ze kilo's tegelijk, wel zo makkelijk. Het is vakantie, dus makkelijk moet het zijn.

### **Ingrediënten voor vier flinke borden - Uit de tuin:**

- stengelui/bosui, stengel groenselderij, 1 prei, 2 tenen knoflook, 2 courgettes
- kruiden in de soep (bos): lavas, dragon, tijm, oregano
- kruiden op de soep (bos): kruidenbloemetje uit de tuin of van de mosterdplanten

uit Ruinerwold: potje biologische mosterd van Bellemarie (zit in de zak)

Zelf regelen: olie, water, zout

Eventueel extra toevoegen: buurman doet er uitgebakken spekjes erover.

### **Bereiden:**

- bosui (een paar) klein snijden, groene deel bewaren en witte/harde deel aanbakken in olie;
- prei, groenselderij en knoflook ook klein snijden en erbij bakken;
- courgettes in blokjes of plakken snijden en toevoegen;
- mosterd (hele potje), tijm, lavas, oregano en dragon erbij (takjes verwijderen) en 0.5 l water;
- pureren met staafmixer of in een blender/keukenmachine, eventueel water toevoegen.
- op smaak brengen met zout en peper.

### **Serveren met:**

- ringetjes groen van de ui en kruidenbloemetje.

Soldaatjes (in repen gesneden geroosterd witbrood met boter erop) zijn er heerlijk bij

Op [www.soepuitnoord.nl](http://www.soepuitnoord.nl) vind je dit recept om door te sturen