



Pittige Sri Lanka soep 'Het maakt niet uit' van Rathour

Rathour is de lokale fietsenwinkel aan de vd Pekstraat. Buurvrouw raakte met de fietsenmaker aan de praat over soep uit zijn land van herkomst: Sri Lanka. "Het maakt niet uit wat voor groenten er in de soep zitten, als er maar veel zwarte peper over zit en geroosterde kerriekruiden van acht kruiden." Het leek ons leuk om in de – toen nog – aanstaande horeca wat zwarte peperplanten te zetten, en andere tropische kruiden, zodat je daar kan zien hoe dat groeit. Helaas kwam de horeca niet en corona wel, de zwarte peperplanten bleven ergens steken op de grote oceaan. Gelukkig hebben we korianderzaad genoeg en ook méér dan genoeg groenten. De rest van de 8 kruiden en de peper haalden we bij de lokale Turkse winkel en roosterden we. Pompoenblad is de verrassing: zit in veel curry's, in ons land nog onbekend. Omdat 'het toch niet uitmaakt' bepaalden we last minute wat er verder in je zak zit.

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- verse ui, knoflook, stengel groenselderij, snijbonen (groen en geel), sperziebonen, groen pepertje, pompoenblad, palmkoolblad, vers korianderzaad
- kruiden in de soep (in zakje): gedroogd kerrieblad, geroosterde kerriepoeder, zwarte peper
- kruiden op de soep: chinese bieslook en goudbloem

Zelf:

- olie (geen olijfolie), water, zout
- Eventueel extra toevoegen: nóg meer zwarte peper.

Bereiding:

- Ui klein snijden en zacht aanbakken in flink wat olie;
- Knoflook, stengel van de selderij, pepertje en bonen (heel) klein snijden en erbij bakken;
- Pompoenblad, selderijblad en palmkool in repen, meebakken tot het geslonken is;
- Korianderzaad pletten (met platte kant mes), kerrieblad en geroosterde kruiden erbij;
- Als alles in de pan goed geroerd is 600 ml water erbij, koken tot alles zacht/gaar is;
- op smaak brengen met zout en (veel/extra) peper naar smaak;

Serveren met:

Klein geknipte bieslook en goudbloemblaadjes, en voor wie wil: meer zwarte peper

Linzen en chapatti of een ander 'flatbread' is er heerlijk bij

Op www.soepuitnoord.nl vind je dit recept om door te sturen naar een bekende