



Gemiste Sail Soep van Sanne van Resto van Harte

Sail 2020 zou onze moneymaker gaan worden: duizenden mensen in de voortuin en wij maar soep scheppen. Een hele week lang. Sanne, van Resto van Harte in de Meeuw, vond het super leuk om daarvoor een soeprecept te leveren, een 'Golden Sailor Soep' voor Sail. Helaas: Sail ging niet door en ook de broodnodige kapucijners waren wat minder dan gehoopt. De wortelen werden door de kauwtjes uitgegraven, duizenden borden hadden we nooit gered. Nu is het een ode aan onze zeilende burens in de Sixhaven. We bieden hem maar één week aan, want de tomaten en knolvenkels staan al van ongeduld te trappelen voor de volgende soepen. Geïnspireerd op Sanne's recept, aangepast aan wat er in de tuin groeit. Denk tijdens het koken aan een driemaster en zing 'Allen die willen te kape varen, moeten mannen met baarden zijn.'

Ingrediënten voor 4 borden

Uit de tuin:

- verse gele ui, knoflook, prei, gedroogde kapucijners, snijbonen (groen en geel), wortel.
- kruiden in de soep (bosje): laurier, thijm, lavas, sellerie
- kruiden op de soep: platte peterselie en bieslook, Oost Indische kers

Zelf:

- olie (geen olijfolie), water, zout, peper
- Eventueel extra toevoegen: restje rode wijn, scheutje room

Bereiding:

- Ui klein snijden en zacht aanbakken in flink wat olie;
- Knoflook en prei klein snijden en erbij bakken;
- 600 ml. Water erbij en wortel in partjes gesneden, eventueel restje rode wijn;
- Kapucijners uit de dop halen en erbij koken tot ze zacht zijn, tevens snijbonen in stukjes erbij;
- Kruidenbosje erbij, als bosje, haal dit eruit als de soep getrokken is;
- Als alles zacht is en het kruidenbosje eruit puteren met de staafmixer of in de blender;
- op smaak brengen met zout en peper.

Serveren met:

Klein geknipte peterselie, bieslook en bloemblaadjes, voor wie wil: scheutje room

Grof bruin brood met boter en kaas of katenspek is er heerlijk bij

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