

Ingrediënten voor 8 personen

- 1 (spits)kooltje - 500 gram
gepureerde tomaten (pak) - 1 st
prei - 250 gram (gerookte)
spekreepjes - 1 rookworst (of 2) -
2 tl karwij (of komijn) - 2 liter
bouillon (kip of rund) - 1 ui - klont
boter - 2 el bloem - zwarte peper

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Slowaaks

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

(Spits)koolsoep met tomaat en prei

Mijn moeder vond het maar een vreemd idee dat ik soep had gemaakt van een spitskool, maar toen ze deze soep eenmaal had geproefd was ze meteen overstag. Hmmm lekkere soep was haar reactie. Naar mijn mening kun je (bijna) overal soep van maken en toen ik na een weekendje weg een spitskool tegenkwam die wel op 'mocht' ben ik eens kijken wat ik daar voor soep mee kon maken. Op internet kwam ik een recept tegen van een soep uit Slowakije dat ik als leidraad heb gebruikt om deze soep mee te maken. Kool en karwij (of komijn) worden veelvuldig gebruikt in de Oost Europese en Balkan keuken en het resultaat is een stevig herfstsoepje geworden wat prima past bij deze tijd van het jaar.

Bereidingswijze

- Bak de spekjes krokant en voeg de karwij toe. Schep het door elkaar en laat de kruiden eventjes meebakken. - Voeg de fijn gesneden kool toe en schep alles door elkaar en laat dit een paar minuutjes meebakken. - Voeg de fijngesneden prei toe en laat dit ook weer eventjes meebakken. - Doe de gepureerde tomaten erbij en voeg peper toe en schep weer alles door elkaar, laat dit weer eventjes smoren. - Voeg dan de (warme) bouillon toe. - Laat dit op een klein pitje zachtjes koken tot de kool gaar is. - Maak dan een roux. Smelt hiervoor de boter en fruit de fijngesneden ui erin. Voeg de bloem toe en blijf alles goed doorroeren zodat het niet gaat klonteren. - Als de roux klaar is voeg je eerst enkele lepels van de soep bij de roux en daarna voeg je het geheel toe aan de soep. Blijf voortdurend goed roeren, zo voorkom je dat de soep gaat klonteren. - Voeg op het laatst de fijngesneden rookworst toe aan de soep en laat deze nog eventjes meewarmen.



