

SOEP HET JAAR ROND

Martha van Nederpelt

Met een voorwoord van Hilary Akers

52 verrukkelijke recepten en verrassende verhalen
Martha maakte zeven jaar lang verrukkelijke soepen in haar eigen soepfabriekje. Haar seizoensrecepten zijn nu gebundeld in een nieuw boek, SOEP HET JAAR ROND. Elk recept is vergezeld van een boeiend verhaaltje over de ingrediënten, de geschiedenis, eten in de kunst, voeding en wetenschap, vergeten jaarfeesten en andere culinaire wetenswaardigheden.

Een bijzonder kookboek
Het is een bijzonder, niet-traditioneel kookboek met heerlijke recepten voor de vegetariër, de veganist en voor liefhebbers van vlees en vis. De samenstelling en de bereidingswijze van deze recepten geven een rijke en verrassende gelaagdheid in smaken. Prachtige close-upfoto's en de vormgeving van *award-winning* ontwerpster Eline van der Ploeg, maken het al met al tot een bijzonder kookboek.

Iedereen lust soep het jaar rond!
- Romige herfst-knoflooksoep met zongedroogde tomaatjes
- Limburgse soep van wortelpeterselie en rinse appelstroop in de winter
- Japanse zalmsoep met groene thee om aan te sterken in de lente
- IJskoude komkommersoep die in de zomer zo goed smaakt.

Voorwoord

Hilary Akers

Culinair schrijver | wijnschrijver | culinair historicus | culinair onderzoeksjournalist | vinoloog | kok

Het Financieele Dagblad, Perswijn, diverse kookboeken



Met een voorwoord van Hilary Akers.

…'Martha heeft soepen voor elke gelegenheid, voor elke situatie, voor elk seizoen en voor elke smaak. Martha weet welke combinaties werken en heeft net zo lang aan de recepten gesleuteld tot iedereen ze kan maken. En dat is goed nieuws. Want Martha's soepen zijn hoofdverkoelend en hartverwarmend.'

Voorbeeldpagina

Romige knoflooksoep met aardappel en zongedroogde tomaatjes

Vanaf mijn vierde hielp ik mijn moeder in de keuken met 'groentjes snijden'. Ik zie het nog voor me, de varengroene Bruynzeel-keuken met uitschuifbare snijplank die daar zo handig voor was. En een scherp aardappelschilmesje dat goed in mijn kleine hand paste. Zo leerde ik al doende houden van snijden en koken. Die liefde is nooit meer over gegaan. Ik herinner me dat ik in mijn tienerjaren een cursus vegetarisch koken volgde, tussen allemaal volwassenen. En dat ik eens een knoflooksaus maakte van meerdere gepofte knoflookbollen. Revolutionair was dat toen. Ik moest er, tijdens het uitschrijven van dit recept, ineens weer aan denken.

De soep is in een half uurtje klaar en geweldig van smaak. Over de hoeveelheid knoflooktenen hoef je geen zorgen te maken. Het lijkt veel, maar de smaak is verrukkelijk en subtiel. Knoflook heb je trouwens in veel soorten. Allemaal met verschillende teelt,- bewaar,- en smaakeigenschappen en met prachtige namen die naar hun kleur of afkomst refereren. Ik noem er een paar; de amish en cherokee, de chesnok red en purple haze, de music of transylvanian. Toch jammer dat je dergelijke namen nooit op het knoflooknetje ziet staan.

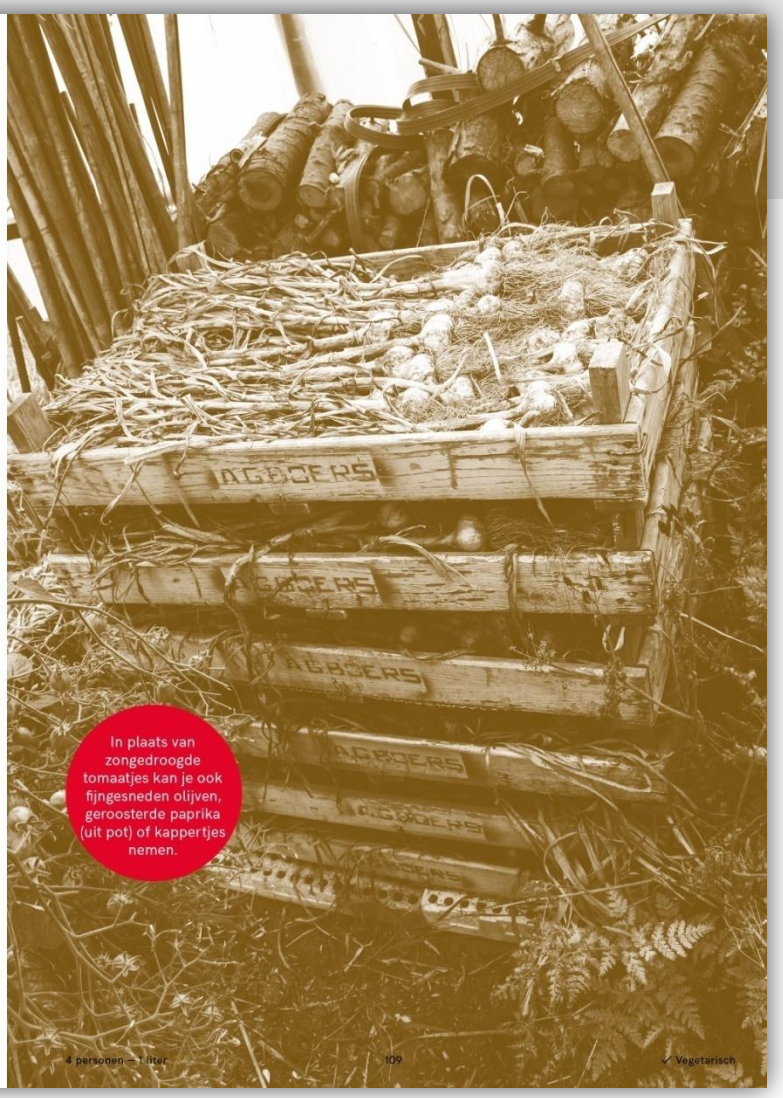
Jaren terug stond mijn moeder aan de wieg van mijn bedrijf Martha's Soepen. Zij was al oud en hielp mij, tja, met 'groentjes snijden.' Als de soep stond te pruttelen was er tijd voor koffie en herinneringen ophalen.

Eet smakelijk!

varengroene
uitschuifbare
scherp
kleine

Soep
2 knoflookbollen (20-25 tenen), gepeld
250 g aardappel, in stukjes
750 ml verse groentebouillon of van een blokje
40 g roomboter
100 ml slagroom
Zout
Peper uit de molen
4 zongedroogde tomaatjes in olie, fijngesneden

Breng de knoflooktenen en aardappel met de bouillon aan de kook. Kook de soep zachtjes, met de deksel schuin op de pan, in 20 min. gaar. Pureer tot een egale witgele massa. Verwarm de soep, smelt de roomboter erin en schenk de room erbij. Breng op smaak met peper en zout.
● Serveer de soep in kommen en leg de zongedroogde tomaatjes er bovenop.



Bladzijde 108, Herfst

Voorbeeldpagina

Limburgse soep van wortelpeterselie en rinse appelstroop

Volgens de Wageningen universiteit (WUR) is de wortelpeterselie een 'gladbladige peterseliesoort met een verdikte penwortel'. We kennen de peterselie vooral als kruid. Maar het hele ding is eetbaar, met wortel en al. In dit recept gebruiken we de wortel. Mocht je twijfelen over de smaak? In één woord verrukkelijk. De wortels zijn ook nog eens rijk aan vitamine B3 en C en caloriearm bovendien. Wortelpeterselie is nu een vergeten groente maar was vroeger heel gewoon, en dan vooral in het zuiden, zo blijkt. Sinds 1700 wordt wortelpeterselie opvallend vaak genoemd in Limburgse kook- en tuinboeken. En zo kom ik tot een ander Limburgs oerproduct; appelstroop. Smaakt opvallend goed in deze soep, die ik dus maar als Limburgs heb betiteld.

De appel van oude hoogstamrassen is van nature ietsje zuurder van smaak dan de moderne variant. Ze hebben prachtige namen bovendien, zoals Eysdener Klumpke, Herfst van Geule, Schaapsneus, Sevenumse Striepke, Brederode en Bongertje.

gladbladige
verdikte

Sjang Crombach (geen appelras maar een teler) zei dat je hoogstamfruit niet moest plukken maar rapen. Vanwege de smaak. En zo gebeurt het in de oude Limburgse appelgaarden nog steeds. Het zongerijpte fruit krijgt dan de optimale zoet-zuurverhouding. Rinse heet dat. En dat proef je in de specifieke smaak van Crombach stropen en diksappen. Ook al een puur Limburgs product. De gaard kijkt uit over het heuvelland en wordt tegenwoordig beheerd door Stichting Het Limburgs Landschap.

Smakelik aete!

Soep
20 g roomboter
1 ui,
kleingesneden
1 knoflookteen,
fijngehakt
500 g wortelpeterselie,
kleingesneden
1 l verse groentebouillon
of van een blokje
100 ml crème fraîche
40 g Crombach
appelstroop

Smelt de roomboter in een ruime kookpan met stevige bodem en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de wortelpeterselie toe en stoof 5 min. met de deksel op de pan. Schenk de groentebouillon erbij en kook 25 min. zachtjes met de deksel schuin op de pan. Pureer de soep tot een egale massa. Verwarm de soep opnieuw, haal van het vuur en klop de crème fraîche erdoor. ● Verwarm de appelstroop in een pannetje op laag vuur, tot het vloeibaar is. ● Serveer de soep in kommen en druppel de stroop erover.



Bladzijde 143, Winter



Schrijver | Uitgever	Martha van Nederpelt
Eerste druk	4 november 2016
Taal	Nederlands
Omvang	160 pagina's
Formaat	17 x 24 cm
Afwerking	Genaaid, gebrocheerd
Papier	Munken Antalis lynx rough Geese creative print diamant
ISBN | NUR	ISBN 978-90-825604-0-4 | NUR 246
Verkrijgbaar	Webshop www.soephetjaarrond.nl, www.marthakooktlokaal.nl, alle boekenhandels.

€ 22,95



Martha van Nederpelt
info@marthakooktlokaal.nl
06 23 70 69 11