



PASTINAAK- COURGETTE- SOEP MET TOSTI

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 pastinaken
1 courgette
1 l groentebouillon
2 el gedroogde dragon
1 el olijfolie
peper
zout

Voor de tosti:

8 sneden brood
4 el pesto
3 bolletjes mozzarella
2 handjes Babyspinazie
125 g geitenkaas
olijfolie
peper
zout

BEREIDEN

Schil de pastinaken en snijd in stukken. Snijd ook de courgette, ongeschild, in stukken.
Stoof beide groenten in de olijfolie. Blus met de groentebouillon. Laat 2 minuten koken en mix de soep fijn.
Kruid met gedroogde dragon, peper en zout.
Maak nu de tosti. Bestrijk één helft van een sneetje brood met de pesto. Leg er plakjes mozzarella, spinazieblaadjes en verkruimelde geitenkaas op.
Kruid met versgemalen peper en zout. Sluit met het ander sneetje brood.

WERK AF

Bak de tosti met een beetje olijfolie in de grillpan. Serveer met de soep.

ROGER
VAN DAMME



PREISOEP

MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 sjalot
5 preiwitten + een beetje extra groen
4 aardappels
1 l kippenbouillon
1/2 dl room
1 scheut olijfolie
1 klontje boter
peper
zout

Voor de afwerking:

100 g gezouten spek, fijngesneden
1/2 preiwit, fijngesneden
zeesla
boter

BEREIDEN

Snijd de sjalot fijn. Snijd de prei in fijne ringen. Schil en snijd de aardappels in stukjes. Fruit de sjalot in een scheutje olijfolie. Doe de prei en boter erbij en stoof verder aan. Voeg de aardappels en kippenbouillon toe. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes pruttelen en breng vervolgens op smaak met peper en zout. Bak ondertussen voor de afwerking het spek krokant in boter. Voeg het preiwit toe en bak kort mee.

WERK AF

Giet de room bij de soep en mix fijn met de blender. Verdeel het krokant gebakken spek met het preiwit en de zeesla over vier borden en overgiet met soep. Smakelijk!





ROGER
VAN DAMME

POMPOEN- SOEP MET EEN TOETS VAN HAZELNOOT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 zoete uien, fijngesnipperd
1 el hazelnootolie
100 g hazelnoten
1 mespunt currypoeder
1 tl fenegriekzaad
duimgroot stuk gember,
geschild en fijngesneden
klontje gezouten boter
50 ml zoete ketjap
1 butternutpompoe
1 l kippenbouillon
nootmuskat
1 takje bladpeterselie
olijfolie
peper
zout

BEREIDEN

Stoof de fijngesnipperde zoete uien aan in een scheutje olijfolie. Doe er de hazelnootolie, de hazelnoten en de kruiden bij. Meng goed en laat enkele minuten bakken.

Voeg het klontje gezouten boter toe en blus met de ketjap. Draai het vuur lager en laat langzaam verder sudderen.

Schil ondertussen de pompoe, verwijder de pitjes en snijd in blokjes. Doe de pompoeblokjes bij het uienmengsel en kruid goed met peper, zout en nootmuskat. Zet het deksel op de pot en laat 10 minuten sudderen tot de pompoe zacht is.

Giet de kippenbouillon erbij en laat nog 10 minuten sudderen. Mix de soep en passeer door een zeef.

WERK AF

Verdeel de soep over voorverwarmde borden en werk af met enkele blaadjes bladpeterselie.