

Koolsoep uit Aosta en punch

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Fontina is dé kaas uit het Aostadal. Het is een rauwmelkse kaas met een delicate aardse smaak van noten en paddestoelen en een vleugje honing. Er mag voor de productie slechts melk van één keer melken worden gebruikt. Omdat er tweemaal per dag wordt gemolken, wordt er twee keer per dag kaas gemaakt. De bereiding is sinds de vijftiende eeuw ongewijzigd. De textuur is half hard. Sanbitter is een typisch Italiaanse bittere frisdrank. Helder dieprood en alcoholvrij. Het wordt verkocht in glazen flesjes van 100 milliliter. Het bevat een mix van zoete en bittere kruiden, heerlijk om zowel koud puur als warm in deze punch te drinken. De punch smaakt heerlijk op Sinterklaasavond of na een wandeling op een winterse dag.

Maak de kool schoon en snijd die in smalle repen. Pel de uien, snijd ze in halve ringen en snijd deze nog een keer doormidden. Pel en hak de

teentjes knoflook fijn.

Verhit de olijfolie en bak de ui op laag vuur glazig, voeg de kool, knoflook, tijm en kaneelstokjes toe. Bak even mee en schenk de groentebouillon erbij. Breng aan de kook. Laat de soep zachtjes doorkoken tot de kool en ui zacht zijn. Verwijder de tijm en kaneelstokjes.

Verwarm de oven of de grill voor. Bestrijk intussen de sneetjes ciabatta met de overgebleven olijfolie en rooster de sneetjes goudbruin in een oven van 200°C of onder de hete grill.

Leg de sneetjes brood in een voorverwarmde soepkom, beleg ze met plakken Fontinakaas en schenk de hete soep erop.

Breng het sinaasappelsap met het water, het druivensap en de Sanbitter al roerende met de suiker, kaneelstokjes en kruidnagels aan de kook. Laat het mengsel een minuut of vijf zachtjes doorkoken. Verwijder de kaneelstokjes en de kruidnagel(s).

Schenk de punch in voorverwarmde hittebestendige glazen. Zet voor de zekerheid een metalen lepel in de glazen.

Boen een sinaasappel schoon en snijd die in dunne plakjes. Verdeel de sinaasappelplakjes over de glazen.

Ingrediënten voor soep:

750 gr savooiekool, 2 uien, 4 eetlepels olijfolie, 2 teentjes knoflook, 3 takjes tijm, 2 kaneelstokjes, 1 liter groentebouillon, 4-8 sneetjes ciabattabrood, dunne plakken Fontina

Ingrediënten voor punch: 2 dl sinaasappelsap, 5 dl water, 2 dl rood druivensap, 2 dl Sanbitter, 50-70 gram suiker, 2 kaneelstokjes, 1-2 kruidnagels, 1 sinaasappel
