

Tomaten-paprikasoep met gember en ketjap

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Traditiegetrouw een soeprecept voor sinterklaasavond. Gezond, lekker en gemakkelijk en niet te veel zodat er nog lekker gesnoept kan worden. De hoeveelheden kunnen gemakkelijk worden verdubbeld als er meerdere personen mee-eten. Serveer als dessert of later op de avond een Frans kaasplankje toe. Kies uit drie van de 1200 verschillende soorten Franse kaas die verdeeld zijn over zeven kaasfamilies: geitenkazen, harde en halfharde kazen, witschimmelkazen, blauwschimmelkazen, roodschimmelkazen en verse kazen. De Franse kaasproducenten staan bekend om hun expertise en authenticiteit, ze gebruiken de beste ingrediënten, hebben respect voor tradities, kiezen voor de juiste rijping die per regio en per soort kaas verschilt. De Fransman eet 27,2 kg kaas per jaar, de Nederlander 21,6.

Stel een kaasplank samen van bijvoorbeeld alleen witschimmelkazen, zoals de bekende Brie de Meaux AOP, een witte korstkaas van rauw-melkse koemelk uit Meaux, ten oosten van Parijs. De kaas rijpt 4-8 weken en wordt wel de 'Koning van de Franse kazen' genoemd. Serveer hiernaast een Chaource fermier AOP, ook een rauwmelkse kaas uit de regio Champagne, die 4-7 weken rijpt. Het krijgt in de korst geeft veel smaak, aardsheid en aroma's van paddestoelen. Minder bekend maar een heerlijke kaas is Pierre Robert, uit de regio Île-de-France, romig en fluweelzacht. Alle drie de kazen combineren goed met een grenache blanc uit de Pays d'Oc.

Pel de ui en knoflook en hak beide fijn. Schil de gemberwortel en rasp of snijd deze fijn. Verhit de olie in een kookpan en bak de ui, knoflook en gemberwortel zachtjes aan. Voeg de tomatenpuree toe en roer goed over de bodem om de puree te ontzuren. Voeg de in stukken gesneden tomaten toe met eventueel vast een scheut bouillon.

Maak de paprika en peper (als u van pittig houdt) schoon. Snijd de paprika in stukjes en de peper fijn. Voeg beide toe aan de tomatenmassa. Roer goed en schenk de overige bouillon erbij. Breng aan de kook. Laat zachtjes 10-15 minuten koken tot de groenten zacht zijn. Pureer met de staafmixer, voeg als de soep te dik is wat bouillon toe en breng op smaak met ketjap manis.

Ingrediënten voor 4 personen:

1 ui

1 teentje knoflook

stukje gemberwortel van circa 3-4 cm

1 eetlepel zonnebloemolie

1 klein blikje (à 70 gram) tomatenpuree

6 grote trostomaten

1 rode paprika

eventueel halve rode peper

circa 5 dl groentebouillon

1 tot 1,5 eetlepel ketjap manis
