

Aardappelsoep



colourbox

SONJA VAN DE RHOER

Aardappelsoep of erpelsop (Limburg) en errepulsuupke (Brabant) is een stevige maaltijdsoep, die bovendien gezond en super goedkoop is. Het recept vond ik in het leuke, mooi uitgevoerde boekje 'Proef de Peel', een uitgave van IVN natuureducatie en Nationaal Park De Grootte Peel.

Vrienden van ons wonen in De Peel en al zo'n 35 jaar wandelen wij met grote regelmaat in dit mooie natuurgebied op de grens van Brabant en Limburg. Een uniek gebied met bijzondere flora en fauna. Een streek met van oudsher een eenvoudige en robuuste keuken waar streekgerechten centraal staan. Veel werd en wordt er zelf bereid.

Zo staat er een leuk recept voor een groentebouillon in het boekje, waar naast de gebruikelijke ui, prei, wortel, knolselderij ook de stronk van de bloemkool (niet zo zoet als de roosjes), venkel en aardappels voor wordt gebruikt.

Of zelf kool fermenteren voor zuurkool, zowel van witte als van rode kool op basis van karnemelk, omdat dit een zachte smaak geeft aan het zuur. Als extra tip wordt meegegeven om de aardappelsoep mee te nemen op een winterpicknick in een hooimadam (een met wol gevoerde zak).

Vergeet dan ook het Peelneutje

niet (een likeur met de smaak van kruiden, anijs, rum en citrus).

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Maak de groenten schoon. Snijd de wortel in plakjes, de preien in ringen en de knolselderij in blokjes.

Kook de aardappels en de groenten in circa 20 minuten gaar. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer met een stamper en schep de puree door het kookvocht.

Breng de melk met de boter aan de kook en roer door de soep. Laat de soep nog eens 15 minuten zachtjes doorkoken. Voeg naar smaak nootmuskaat, peper en zout toe.

Serveer de soep in kommen en garneer met wat fijngehakt ei en fijngehakte peterselie.

Ingrediënten voor ruim 2 liter soep:

- 1,5 liter water
- 7 grote kruimige aardappels
- 1 winterwortel
- 1 knolselderij
- 2 preien
- 25 gram boter
- 5 dl melk
- nootmuskaat
- 2 eieren (hardgekookt)
- 2-3 takjes peterselie