



Zuringsoep en kappertjes van Oost-Indische kers

RECEPT VEGETARISCH

Sonja van de Rhoer

Ingrediënten

voor 4 personen:

- 300 gram zuring en een handje als garnering
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 liter groentebouillon
- 50 gram boter
- 35 gram bloem
- 1 eidooier en/of scheut room
- peper
- zout
- paar druppels tabasco

Wil je wat zuring mee?” Bijna 40 jaar hadden we elkaar niet gezien. Mijn collega als docent groei en bloei en ik als docent koken, voedingsleer en consumentenzaken werkten jaren samen voor de Stichting Huishoudelijke Voorlichting ten Plattelande in Zuid-Holland. Onlangs haalden we herinneringen op in haar mooie moestuin in het Groene Hart. “Ik geef je wel geteelde zuring mee, de veldzuring is iets stugger en heeft een langere kooktijd.” Veldzuring groeit vaak op zonnige plaatsen. Veel delen van de plant kleuren rood in tegenstelling tot de gekweekte zuring die lange spitsvormige groene bladeren heeft. De plant komt in matig voedselrijke en matig vochtige weides voor. Soms

ook op open stukken in het bos, maar is daar meer bleekgroenig van kleur. “En wil je ook mijn kappertjes proeven? Gewoon wachten tot de Oost-Indische kers is uitgebloeid en het zaadknopje kappertjesgroot is. De zaden inleggen in kruidenazijn, bij voorkeur dragonazijn.” Deze kappertjes smaakten heerlijk door de eiersalade, en op de boterham met kaas.

Zuringsoep staat in ons land bekend als streekgerecht. Zo heet de soep in Friesland: *surkesop*. Ook in de kop van Noord-Holland staat de soep op het menu. Was de zuring goed, laat de groente uitlekken en snijd hem in reepjes. Pel de sjalot en knoflook en hak beide fijn. Verhit de boter, bak de sjalot en knoflook glazig en voeg de zuring toe. Roerbak tot de

groente is geslonken. Voeg de bouillon toe en kook de groente gaar. Pureer de soep met de staafmixer of in de blender. Laat de bouillon afkoelen. Smelt de overgebleven boter, voeg de bloem toe en roer tot een bal ontstaat. Laat de bloem even garen. Voeg de zuringbouillon roerend toe tot de soep licht gebonden is. Klop de eidooier los, schenk er al roerende een paar lepels hete soep bij en giet het mengsel terug in de pan. Breng de soep op smaak met peper, zout en eventueel een paar druppels tabasco.

Kook ter variatie een handvol spinazie of botersla mee met de zuring. Bind de soep niet met een roux, maar met rijst of gekookte aardappel. Breng de soep op smaak met fijngeknipte kervel of geraspte citroenschil.