Paassoep en fetakaas in filodeeg

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten: 0,5 dl olijfolie, 3 bosjes lente-uitjes, fijngesneden, 1 prei, fijngesneden, 500 g kastanjechampignons, cantharellen en/of eekhoorntjesbrood, schoongeborsteld en zeer fijngesneden, 2 dl witte wijn, 3 kroppen sla of niet-bittere andijvie, fijngesneden, 5 eetl. risottorijst, 3 l groentebouillon, 1 bosje dille, fijngesneden, zout en peper, 2 eieren, eiwit en dooiers gescheiden, 1 dl citroensap;

voor de fetakaas in filodeeg:

1 eetl. olijfolie, 150 g fetakaas, 1 vel filodeeg, 2 eetl. honing, 2 eetl. sesamzaad, geroosterd in een droge koekenpan of een theel. maanzaad

Na de periode van vasten vóór Pasen, wordt in Griekenland bij thuiskomst na de Paasdienst traditionele Paassoep gegeten, bereid met orgaanvlees, zoals lever en niertjes van het lam. Omdat steeds meer mensen vegetarisch eten, of geen orgaanvlees eten, heeft Annette van Ruitenburg in het boek 'Smaken van de Griekse Zagori' een recept van een alternatieve vegetarische paassoep gemaakt, die zo lekker is dat het jammer is dat we die maar eens per jaar eten. Van Ruitenburg en fotograaf Ruth de Ruwe zijn bekend van het succesvolle, prijzen winnende duurzame kookboek 'Liever Lokaal'. Ook dit boek over de Zagori is oogstrelend en staat vol gerechten uit de lokale keuken.

Bereiding:

In een ruime pan de olijfolie verwarmen en de lente-uitjes en prei smoren. Na een paar minuten de paddestoelen toevoegen en dit onder voortdurend roeren 5 minuten mee laten smoren. Blussen met de witte wijn en dan de sla, rijst en bouillon of water toevoegen. Breng aan de kook en laat dit alles een half uurtje zachtjes koken. Voeg dan de dille, zout en peper (naar smaak) toe om vervolgens nog eens 5 minuten te laten koken.

Schep ongeveer een halve liter bouillon uit de pan in een grote kom, laat iets afkoelen. Klop de eiwitten stijf en spatel de dooiers erdoor.

Voeg dan voorzichtig het citroensap toe. Schenk dit weer bij de rest van de soep. Dien de soep meteen op, voor de verkregen schuimlaag verdwijnt.

Verwarm de oven voor op 180º C. Vet een kleine ovenschaal in met een halve eetlepel olijfolie, verpak (als een cadeautje) de plak fetakaas in het filodeeg en bestrijk met de rest van de olijfolie. Plaats in de oven en bak in 20 minuten tot het een mooi goudbruin kleurtje heeft gekregen.

Giet de honing over de warme feta en strooi het geroosterde sesamzaad of maanzaad eroverheen.

Serveer onmiddellijk.