



Fijne kervelsoep zoals vroeger

Een klassieke Vlaamse lentesoep van verse kervel met een delicate, licht anijsachtige smaak en een fluweelzachte textuur. Eenvoudig, verfijnd en boordevol lentearoma.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 2 bossen verse kervel
- 2 middelgrote aardappelen (ca. 300 g), geschild en in blokjes
- 1 ui, grofgehakt
- 1 prei (alleen het wit en lichtgroene deel), in ringen
- 1 eetlepel olijfolie
- 900 ml groentebouillon
- 2 eetlepels magere kookroom
- zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Spoel de kervel grondig onder koud water en schud droog. Houd enkele mooie takjes apart voor de garnering. Hak de rest grof.
2. Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en de prei gedurende 4 minuten zacht aan zonder te kleuren.
3. Voeg de aardappelblokjes toe en roer even om. Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook.
4. Laat de soep op matig vuur 18 minuten sudderen tot de aardappelen volledig gaar zijn.
5. Neem de pot van het vuur en voeg het grootste deel van de gehakte kervel toe. Laat 2 minuten meegaren in de restwarmte.
6. Mix de soep glad met een staafmixer of in een blender. Roer de kookroom erdoor.
7. Proef en kruid bij met zout en versgemalen zwarte peper.
8. Schep de soep in voorverwarmde borden en werk af met de achtergehouden kerveltakjes.

Tip

Voeg de kervel pas helemaal op het einde toe en mix de soep meteen daarna. Hoe korter de kervel verhit wordt, hoe groener en aromatieker de soep blijft. Wie een rijkere soep wil, kan de magere kookroom vervangen door gewone room.

Lekker met

Een snede vers brood of een knapperig pistolet past hier prima bij.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc of een Sauvignon Blanc sluit mooi aan bij de frisse lentetoetsen van de kervel.