

Tomatensoep

Was 2 stengels bleekselderij. Schil een halve winterwortel. Pel een ui. Snij alle groenten in kleine stukjes. Doe een beetje olie in een pan. Bak de groenten op een laag vuur zonder dat ze kleuren. Snij ondertussen 750 g tomaten in grove stukken. Doe de tomaten in de pan, zet het vuur hoog en laat even meebakken. Voeg 1,5 l water en twee runderbouillonblokjes toe en breng aan de kook. Voeg ondertussen laurier, tijm en peterseliesteeltjes toe. Laat een tijdje doorkoken tot de tomaten kapot gekookt zijn. Rol ondertussen balletjes van 150 g rundergehakt en snij de peterselieblaadjes fijn. Haal de laurier en tijm uit de soep. Mix de soep met een staafmixer tot er geen stukjes meer zijn. Voeg de gehaktballetjes toe, samen met wat vermicelli. Kook de soep nog even op een zacht vuurtje tot de balletjes en de vermicelli gaar zijn. Proef de soep en voeg naar smaak peper en zout toe, samen met de peterselieblaadjes.

Kippensoep

Was 2 stengels bleekselderij. Schil een halve winterwortel. Pel een ui. Snij alle groenten in kleine stukjes. Doe een beetje olie in een pan. Bak de groenten op laag vuur zonder dat ze kleuren. Snij ondertussen een kipfilet in kleine stukjes. Doe de kipstukjes in de pan, zet het vuur wat hoger en laat even meebakken tot de kipstukjes niet meer roze zijn. Voeg 1,5 l water toe, samen met twee kippenbouillonblokjes, steranijs, foelie, tijm en laurier. Laat de soep een tijdje doorkoken tot alles goed gaar is. Voeg vermicelli toe. Proef de soep en voeg naar smaak peper en zout toe.

Champignonsoep

Was 2 stengels bleekselderij. Schil een halve winterwortel. Pel een ui. Snij alle groenten in kleine stukjes. Doe een beetje olie in een pan. Bak de groenten op een laag vuur zonder dat ze kleuren. Snij ondertussen de champignons en de knoflook in stukjes. Doe bijna alle champignons en de knoflook in de pan, zet het vuur hoog en laat meebakken tot de champignons er gebakken uitzien. Voeg 1,25 l water toe, samen met twee groentebouillonblokjes, laurier en tijm. Breng aan de kook en kook tot alles goed gaar is. Haal de laurier en tijm uit de pan. Mix de soep met een staafmixer tot er geen stukjes meer zijn. Voeg de room toe en warm voorzichtig door, samen met de overgebleven stukjes champignon.