

Lunch Tuindag 5 maart 2022

Door: Jacques van der Borgh

Als we tuindag hebben, beginnen we met een bakkie en iets lekkers. Deze keer had Martine op een heerlijke perentaart getrakteerd. Na gedane arbeid is het verder goed lunchen: deze keer maakte ik een luchtig, fris en makkelijk voorjaarserwtensoepje. Heeft niks met snert te maken, is vegetarisch en iedereen smult ervan!

Nodig:

- $\frac{1}{2}$ Knolselderij;
- 1 ui;
- Olijfolie;
- Diepvries erwtjes;
- 2 Groentebouillonblokjes;
- Crème Fraîche
- Verse munt.

Bereiden:

Halveer de knolselderij en verwijder de schil. Snijd hem eerst in plakken en daarna in blokjes. Snipper de ui. Verhit twee el olijfolie en fruit daarin de knolselderij en de ui op een zacht vuurtje. Haastige spoed is zelden goed dus neem er de tijd voor. Giet er een liter water bij en breng aan de kook. Voeg de bouillonblokjes toe en daarna de erwtjes. Laat 10 minuutjes zachtjes pruttelen. Maak de soep glad met behulp van de staafmixer of een blender (blender gaat het beste). Giet de soep door een zeef in een andere pan, wrijf met een pollepel zoveel mogelijk door de zeef. Je hebt nu een zijdezachte soep. Serveer de soep met een lepeltje crème fraîche en wat fijngesneden munt. Smakelijk!

Voor bij de soep had Jet broodjes gebakken en lekker belegd:

Besmeer het broodje met heksenkaas, leg er een plakje kaas, gerookte zalm of gerookte kip op. Garneer met rucola en een tomaatje. Bij de broodjes met zalm is het extra lekker als je er wat honing-mosterd dressing overheen druppelt. Vlug en makkelijk en iedereen eet er zijn vingers bij op.