

# BSTW-SOEP

## Bstw-soup

Door / By: Evert Teerlinck



Beste soep ooit volgens Isabella

- \* 1 grote witte volgen Isabella
- \* 1 courgette
- \* 1/2 hamhammen (schil weg)
- \* 2 patatjes (± 4) + 2 kleine
- \* 1 uitje (± 5)
- \* 1 appel
- \* schorsener
- \* laurierblaadje
- \* 1 snueltje peterselie
- \* 1 beetje boter



## INGREDIËNTEN

Voor 6 personen:

- 1 grote of 2 kleine courgette(s)
- 2 grote of 3 middelmatige ajuinen
- 1 volledige komkommer
- 1,5 grote of 2 kleinere zoete aardappelen
- 3 middelmatige aardappelen
- 1 zoete appel (bv. Jonagold)
- 2 laurierblaadjes
- Blokje groente- en tuinkruidenbouillon (kippenbouillon is ook goed)
- 1 plantje peterselie (plat of krul maakt niet zo veel uit)
- Olijfolie
- Een teentje knoflook
- +/- 2 dl lichte room (bv. 4% VG)
- Ahornsiroop (+/- 1 dl)
- 100 g baconreepjes (liefst gerookt en zo veel als mogelijk ontvet)
- Peper & zout

## BEREIDING

Vaak ontstaan de beste dingen des levens uit toevalligheden. Deze soep is ontstaan uit hetgeen de moestuin en ijskast op dat moment toevallig boden. In dit geval gaat het zelfs om de beste soep ter wereld (BSTW) volgens mijn wederhelft, maar zo veel eer durf ik niet op te strijken. Volgens mij had ze gewoon heel veel honger. Voel je vrij om de hoeveelheden aan te passen. Hier veranderen de hoeveelheden ook steeds: op het moment van schrijven zijn de kinderen al met 1/5de van de komkommer gaan lopen. Hetgeen ik heb neergepend is voldoende om 6 volwassenen een voorgerecht voor te schotelen. De soep is zeer eenvoudig te maken, laat je niet afschrikken door de lengte van het recept.

1. Was alle groenten.
2. Schil de aardappelen, ajuinen en appel, en snijd in grove stukken.
3. Snijd de courgetten en komkommer in grove stukken. Een grote courgette schil je best omwille van de harde schil.
4. Maak inkepingen in de laurierblaadjes. Meer snijvlakken = meer smaak.
5. Haal het knoflookteentje door de knoflookpers.
6. Doe een flinke scheut olijfolie in een grote kookpot.
7. Laat de olijfolie op temperatuur komen en fruit vervolgens met de ajuin en olijfolie.
8. Laat even aanstoven en geniet van de heerlijke geuren die vrijkomen.
9. Voeg de aardappelen toe en laat even meestoven (+/- 2 min), zo komen de smaken meer tot hun recht (i.t.t. wanneer je ze meteen in kokend water zou doen).
10. Doe vervolgens hetzelfde met de courgette(s), komkommer en appel (+/- 1 min).

11. Voeg water toe tot alle groenten kopie onder



# BEREIDING (vervolg)

- 11.Voeg water toe tot alle groenten kopje onder gaan.
- 12.Voeg de bouillonblokjes en laurierblaadjes aan de soep toe.
- 13.Laat de soep +/- 30 min goed inkoken, roer af en toe eens.
- 14.Ondertussen kan je de spekblokjes bakken in een antikleefpan (zonder vetstof toe te voegen). Bak ze lang genoeg tot ze krokant zijn en laat ze vervolgens 'uitlekken' op een velletje keukenpapier.
- 15.Ook kan je reeds de blaadjes van het peterselieplantje halen, wassen, en 1/4de ervan droogdeppen en fijnhakken (voor de garnituur).
- 16.Als alle groenten in de soep zacht aanvoelen, kan je eerst de laurierblaadjes eruit vissen en 3/4de van de peterselie toevoegen.
- 17.Mix de soep lang genoeg met een staafmixer tot ze helemaal glad is. Door de aardappelen kan de soep wat te dik worden: je kan in deze fase gerust water toevoegen. Door de peterselie maar op het einde toe te voegen is deze niet platgekookt en bekom je een mooie mosterdkleurige, groengespikkelde soep.
- 18.Zet het vuur af en breng op smaak met de room, ahornsiroop, peper en zout
- 19.Hak nu ook de spekblokjes heel fijn
- 20.Schep de soep uit, verzorg de garnituur naar wens met fijngehakte peterselie, spekstukjes, room, peper en/of grof zeezout.

**Smakelijk!**



## INGREDIENTS

For 6 persons:

- 1 large or 2 small zucchini (s)
- 2 large or 3 medium onions
- 1 whole cucumber
- 1.5 large or 2 smaller sweet potatoes
- 3 medium potatoes
- 1 sweet apple (eg Jonagold)
- 2 bay leaves
- Cube of vegetable and garden herb stock (chicken stock is also good)
- 1 parsley plant (flat or curled doesn't matter that much)
- Olive oil
- A clove of garlic
- +/- 2 dl light cream (e.g. 4% fat)
- Maple syrup (+/- 1 dl)
- 100 g bacon strips (preferably smoked and degreased as much as possible)
- Pepper and salt

## PREPARATIONS

Often the best things in life arise from coincidences. This soup originated from what was in the vegetable garden and refrigerator at that time happened to be offered. In this case it is even about the best soup in the world (BSTW) according to my other half, but I dare not take that much credit. I think she was just very hungry. Feel free to specify the quantities to fit. Here the quantities are also constantly changing: at the time of writing the children have already started walking with 1 / 5th of the cucumber. What I wrote down is enough to serve 6 adults an appetizer. The soup is very easy to make, don't be put off by the length of the recipe.

1. Wash all vegetables.
2. Peel the potatoes, onions and apple and cut into chunks.
3. Cut the zucchini and cucumber roughly pieces. It is best to peel a large zucchini because of the hard skin.
4. Make notches in the bay leaves. Lake cutting edges = more flavor.
- Pass the garlic clove through the garlic press.
6. Put a good splash of olive oil in a large one cooking pot.
7. Let the olive oil come to the right temperature and then fry with the onion and olive oil.
8. Let it simmer for a while and enjoy the wonderful scents that are released.
- Add the potatoes and simmer for a while (+/- 2 min), so that the flavors come out more in boiling water).
10. Then do the same with the zucchini (s), cucumber and apple (+/- 1 min).

11. Voeg water toe tot alle groenten kopie onder

# PREPARATIONS (part 2)

11. Add water until all the vegetables are submerged.

12. Add the stock cubes and bay leaves to the soup.

13. Let the soup reduce well for +/- 30 minutes, stir occasionally.

14. In the meantime, you can fry the bacon cubes in a non-stick pan (without adding fat).

Fry them long enough until crispy, then "drain" on a paper towel.

15. You can also remove the leaves from the parsley plant, wash, and pat 1 / 4th of it dry and chop it finely (for the garnish).

When all the vegetables in the soup feel soft, you can fish out the bay leaves first and add 3/4 of the parsley.

17. Mix the soup long enough with a hand blender until completely smooth. The potatoes can make the soup a bit too thick: you can safely add water at this stage. By adding the parsley at the end, it is not cooked flat and you get a nice mustard-colored, green-speckled soup.

18. Turn off the heat and season with the cream, maple syrup, pepper and salt

19. Now also finely chop the bacon cubes

Scoop out the soup and garnish the garnish as desired with finely chopped parsley, bacon, cream, pepper and / or coarse sea salt.

**Bon appetit!**