

Recept uit Natasja's Soepkeuken: Waterkerssoep met pestocroutons

Een recept van Janneke Philippi (Soep bij Janneke thuis): lekker groen lentesoepje met pittige pesto.

Ingrediënten (voor 1,5-2 liter soep)

2 zakjes waterkers (200 gram)
2-3 tenen knoflook
1 flinke ui
400 gram kruimige aardappelen (3 grote)
1,5 liter groentebouillon (Zelf maken: Volg Natasja's Kookworkshop "In de Soep - Bouillon: de basis")
peper, zout



Ingrediënten pestocroutons

50 gram blaadjes van de waterkers
2 eetlepels pijnboompitten
3-6 eetlepels geraspte parmezaanse kaas
4-6 eetlepels olijfolie extra vierge
1/2 ciabatta of zuurdesembrood

Nodig: staafmixer

Bereidingswijze soep

Schil de aardappels, was ze en snijd ze in blokjes.

Pel en snipper de ui.

Pel de knoflooktenen en snijd ze fijn.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een soeppan. Fruit hierin de ui. Voeg daarna de knoflook toe en dan de aardappelblokjes. Bak even mee, zonder te kleuren. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Kook dit in ongeveer 15 minuten gaar.

Bereidingswijze pestocroutons

Pluk een ruime handvol blaadjes van de waterkers (ongeveer 50 gram).

Pel 1 teen knoflook en snijd hem heel fijn (of gebruik een knoflookpers).

Rooster de pijnboompitten in een koekenpan.

Doe in een smalle kom/maatbeker de waterkers, pijnboompitten en 3 eetlepels geraspte kaas. Doe er ongeveer ¼ van de knoflook bij en 4 eetlepels olijfolie. Pureer met de staafmixer, proef en voeg naar smaak nog olie en knoflook, kaas en peper en zout toe.

Snijd dunne sneetjes ciabatta of brood en bak deze in een beetje olijfolie in de koekenpan goudbruin en krokant. Schep op de croutons een beetje waterkerspesto.

De soep verder afmaken en serveren

Houd eventueel een paar takjes waterkers apart voor de garnering.

Snijd de rest (steeltjes en blaadjes) klein en voeg ze toe aan de soep. Laat de blaadjes in ongeveer 3 minuten slinken.

Pureer de soep met de staafmixer. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Schep de soep in kommen en leg in elk een pestocrouton. Bestrooi de soep eventueel met de rest van de parmezaanse kaas, garneer eventueel met een takje waterkers en serveer met de rest van de pestocroutons.

Eet smakelijk!