



# Aqua cotta

Toscaanse herderssoep à la Kleinstesoepfabriek  
Voor 4 personen



Deze rijkge vulde groentesoep is geïnspireerd op de soep van herders in Toscane en Umbrië die tijdens hun lange wandelingen allerlei groenten, kruiden en eieren verzamelden. Al deze ingrediënten werden 's avonds eerst boven het kampvuur gebakken in de olijfolie en daarna langdurig getrokken tot er een krachtige en smaakvolle soep overbleef.

## Ingrediënten

- 1 à 2 uien, gesnipperd
- 1 ½ kg groenten uit de volkstuin, in blokjes. Bijvoorbeeld: wortelen, boontjes, aardappels, bloemkool, broccoli, paprika, courgette, aubergine, tomaten...
- 2-3 tenen knoflook, gesnipperd
- 1 takje tijm, vers of gedroogd
- zout en peper
- 1 groene chilipeper, evt. met zaadlijsten, gesnipperd
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 blikje tomatenpuree
- Kopje water of groentebouillon
- 1 tak rozemarijn, vers of gedroogd

## Bereidingswijze

• Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan met een stevige bodem en fruit de ui lichtbruin. Voeg de knoflook en de fijngesneden chilipeper toe en fruit ze kort mee. Doe er dan de groenten bij (op volgorde van stevigheid) en bak alles op hoog vuur totdat de groenten bijna gaar zijn.

• Roer de tomatenpuree kort door de groenten tot hij ontzuurd is en doe de kruiden in de pan. Roer en laat kort pruttelen. Voeg indien nodig en naar smaak water of groentebouillon toe en breng aan de kook. Breng op smaak met zout en peper en serveer.

U kunt dit groentegerecht zo als stoofgroente of saus eten (lekker bij aardappelen of rijst). Of voeg de benodigde hoeveelheid water toe en breng aan de kook. Voeg daarna geklutste eieren, geraspte kaas, en eventueel worst en oud brood toe, zodat het een dikke maaltijdsoep wordt.



Met de groeten van meneer de haas

Soep van de haas  
ISBN 9789047630173  
€ 19,99

RUBINSTEIN  