



Spinnenwebsoep

Dit recept komt uit mijn boek: gezond feesten

Dit recept is voor 4 personen

Ingrediënten:

Voor de spinnenwebben:

2 grote bosjes platte peterselie
125ml walnootolie (of olijfolie)
een snufje zee- of roze Himalaya zout

Voor de soep:

1 grote stronk bloemkool
1 stronk prei, in ringen gesneden
klontje boter
snuf (Keltisch)zee- of roze himalayazout
500ml groentebouillon
extra 250-450ml bouillon of water

Bereiding:

Maak eerst de peterselieolie voor het groene spinnenweb door alle ingrediënten voor de olie in de blender te doen en deze stevig door te mixen totdat het een smeug, glad geheel is. Zeef dit daarna af met een fijne zeef zodat het een mooie diepgroene olie wordt. Deze olie plaats je in een chef's knijpflesje of een diepvrieszakje met een heeel klein gaatje in de punt van de onderkant en een knoop in de bovenkant erin.

Maak vervolgens de soep door de bloemkool in kleinere stukken te snijden en de preiringen met het klontje boter in een soeppan glazig te fruiten. Voeg de bloemkool stukken een beetje zout en peper toe en laat een minuut of 5-7 pruttelen (afhankelijk van hoe groot je de bloemkoolstukken hebt gesneden, maar laat ze niet te zacht worden want dan verlies je teveel voedingsstoffen) en haal de pan van het vuur.

Doe alles in de blender en blend (desnoods in fases) samen met 250ml bouillon of water tot een romige soeptextuur. Is de soep nog te dik? Voeg dan meer water of bouillon toe, al naar gelang de dikte van de soep die jij prefereert. Serveer per persoon in een diep bord of soepkom.

Hierna teken je met de peterselieolie een spinnenweg op de soep van ieder bord of kom door met het spuitflesje een serie cirkels van klein naar groot -of een spiraal van binnen naar buiten als dat makkelijker is- op de soep te tekenen. Trek met een tandenstoker/cocktailprikker vervolgens een aantal lijnen van binnen de cirkels/spiraal naar buiten uit zodat het een spinnenweb wordt. Strooi er naar smaak een beetje vers gemalen zwarte peper overheen en serveer.

