



Soep

bij Janneke thuis



Karakter Uitgevers B.V.

© 2014 **Karakter Uitgevers bv, Uithoorn**

Concept en realisatie Studio Philippi

Receptuur, foodstyling & styling Janneke Philippi

Fotografie & vormgeving Serge Philippi

Eindredactie Ingrid van Koppenhagen

Tekstredactie Marion de Boer

Met dank aan Frank en Monique Radder van PUUR Aroma Margraten voor het beschikbaar stellen van hun mooie biologische kruiden.

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van Sebes & Van Gelderen Literair Agentschap te Amsterdam, www.boekeenschrijver.nl

ISBN 978 90 452 0587 8

NUR 440

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave. Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Lente	12
Zomer	44
Herfst	74
Winter	114
Voor elk seizoen	136





Steeds vaker krijg ik de vraag wat er bij ons thuis op tafel komt. Die vraag is de inspiratie geweest voor onze nieuwe serie: *bij Janneke thuis*. Bijna één jaar werkten we aan *Soep*, het eerste deel van de serie.

We zijn dol op soep. Met werk als receptschrijfster en foodstyliste is onze koelkast altijd rijkelijk vol. En ook de voorraadkast puilt uit. Aan pasta, blikken tomaat, kokosmelk, currypasta, bonen en peulvruchten is nooit gebrek. Met alle restjes groenten die overblijven van een dag foodfotografie staat een pan soep snel op het vuur.

Inspiratie voor mijn soepen komt overal vandaan. Van een handgeschreven recept van mijn moeder of oma, een amuse-soepje bij een restaurantbezoek tot de varkensribbetjes bij de slager en een mooi stuk kaas op de markt. Van een weekendtrip naar zee tot de weekaanbieding van de groenteboer.

Soepliefhebber ben ik trouwens later pas geworden. Thuis aten we weinig soep. Hoe anders is dat nu! Mijn moeders Londonderrysoep – met rode peper, een best spannend ingrediënt destijds – maak ik nog steeds graag. En zoals dat gaat, veranderen recepten van generatie op generatie. Zo voegt mijn moeder de room toe aan de soep, terwijl ik 'm liever lobbig klop en een feestelijke dot op de soep schep.

Sinds mijn studententijd staat soep vaker op tafel. Toentertijd vanwege de eeuwige zoektocht naar een makkelijke en snelle budgetmaaltijd. Nu omdat soep vooral lekker is en veel gezelligheid geeft. Grote kommen vol, met knapperig zuurdesembrood erbij. In dikke plakken, met een goede lik gezouten boter. Of in grove hompen om door de soep te halen. Een geurige pan soep op het vuur geeft mij het ultieme gevoel van huiselijkheid!

Bij het doorbladeren van dit boek denk je wellicht aan een trukendoos die opengaat om alle soepen er op hun best uit te laten zien. Maar van alle soepen in dit boek hebben we genomen. Stuk voor stuk zijn ze voor de fotografie volgens het recept bereid. Ik kocht de beste ingrediënten en kookte ze met veel aandacht en plezier. Dan wordt het vanzelf lekker. En lekker is het toverwoord dat elke foto moet uitstralen!

Een compleet beeld geven van de gerechten die bij ons op tafel komen, is onmogelijk. Met deze serie hoop ik je vooral veel inspiratie te geven voor de gerechten bij jóu op tafel.

Liefs, Janneke





Lente



Het prachtige blad van bloedzuring

Zuringsoep met gorgonzola

Ik maak deze soep het liefst met het prachtige blad van bloedzuring. De rode nerven geven de soep een fantastische kleur. Maar met groene veldzuring smaakt de soep net zo lekker. Ook dan zijn de lila bloempjes van rozemarijn of tijm, die in het voorjaar zo mooi aan de kruidenplantjes komen, echte eyecatchers.

Voor 4 personen

50 gram roomboter
1 sjalot, gesnipperd
50 gram bloem
150 ml droge witte wijn
1 liter groentebouillon
125 ml crème fraîche
3 flinke handen zuringblad
100 gram gorgonzola
1 eetlepel rozemarijn- of
tijmbloempjes
extra vergine olijfolie, om
te besprenkelen
- staafmixer

Smelt de boter in een soeppan. Fruit de sjalot 1 minuut. Strooi de bloem erover en bak 1 minuut mee. Schenk scheut voor scheut, en al kloppende met een garde, de wijn en vervolgens de bouillon erbij. Klop tot een gladde, gebonden soep.

Verwarm de soep nog 5 minuten zachtjes. Laat de crème fraîche in de warme soep smelten. Voeg het zuringblad toe en warm nog 1-2 minuten mee, tot de blaadjes net zijn geslonken. Pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Schep de soep in 4 kommen. Verdeel de gorgonzola erover en bestrooi de soep met de bloempjes. Besprenkel tot slot met olijfolie.

Bereiden: 20 minuten





Pestobroodjes





**Wortel-gembersoep
met limoen**