



Kervelsoep

Kennen jullie kervelsoep? Zo ja, maken jullie deze soep ooit? Eigenlijk is het ontzettend simpel, mits je een potje kervel aan kunt komen. Dat was het moeilijkste van het maken van deze soep. Toevallig wilde mijn moeder ook kervelsoep maken en was haar doorzettingsvermogen om kervel te scoren ontzettend groot.

Bij de Jumbo in het dorp verkopen ze helaas geen kervel meer. Gelukkig wist ze dat in Aarle-Rixtel een winkel zat waar ze wel nog kervel verkochten dus reed ze daar heen. Wat blijkt ook daar hadden ze hem niet, dus werd mijn vader via de Albert Heijn XL in Helmond gestuurd. Je raadt het al ook daar hadden ze geen kervel, maar ze hield vol. Lang leven internet, zodoende kwam ze erachter dat ze bij Jan Linders nog wel kervel verkochten, dus reed ze naar Deurne. Gelukkig verkochten ze het daar nog en hadden ze het ook nog op voorraad. Die voorraad staat nu deels bij ons in de voorraadkast, zodat we de soep binnenkort nog een keer kunnen maken.

Dit soeprecept is echt zo ontzettend simpel en heb je ook nog eens binnen 30 minuten op tafel staan.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 potje kervel a 190 gram (ik gebruikte kervel van Noliko)
- 2 liter runderbouillon (of 2 liter water met 4 runderbouillonblokken)
- 150 à 200 gram rundergehakt
- 1 handje rijst

Verwarm de runderbouillon tot het kookpunt. Als de bouillon warm is voeg je het potje kervel toe.

Draai van het rundergehakt gehakballetjes. Voeg de gehakballetjes samen met de rijst toe aan de soep en laat de kervelsoep ongeveer 20 minuten trekken. Zorg daarbij dat de soep net onder het kookpunt blijft.

Als de soep 20 minuten getrokken heeft is het gehakt en de rijst gaar zijn proef je de soep en breng hem eventueel op smaak met wat extra runderbouillon.

Als de kervelsoep op smaak is kun je deze opdienen.