



Waterkerssoep

Het is alweer een tijd geleden dat er een soeprecept online kwam. Terwijl het niet eens zoveel moeite kost om binnen een half uur een lekkere soep op tafel te hebben staan. Daarom vandaag een recept voor waterkerssoep.

Deze soep had even wat aandacht nodig, want ik maakte drie verschillende versies voordat ik deze maakte. De eerste vond ik zelfs vies, ik heb hem gegeten, maar wat erover was heb ik toch echt weg gespoeld. Niet echt milieubewust, maar als iets echt niet lekker is en niet meer lekker te maken is gaat het hier ook gewoon weg.

Ik houd niet zo van opgeven, dus het moest me wel lukken om een lekker soeprecept met waterkers te ontwikkelen. Deze versie viel wel in de smaak ook bij de kinderen.

Als je vegetarisch bent of graag een vegetarische soep wilt serveren, vervang dan de kippenbouillon door groentebouillon. Dat hebben we in de tussentijd ook uitgeprobeerd en is ook erg lekker.

Ingrediënten voor 2,5 liter soep:

- 2 bosjes waterkers
- 1 sjalot
- 1 prei
- 400 gram doperwten
- 2 liter kippenbouillon
- 2 takken tijm
- Olie
- Eventueel een beetje koffiemelk
- Peper
- Zout

Maak de waterkers goed schoon. Verwijder eventuele stugge steeltjes van de waterkers en laat de waterkers goed uitlekken.

Pel de sjalot en snipper deze fijn.

Was de prei en snijd deze in dunne halveringen.

Verwarm een soeppan met een scheut olie en bak hier de sjalot, prei en waterkers in. Bak dit op laag vuur gedurende 7 minuten.

Blus de waterkers af met de kippenbouillon. Voeg nu ook de tijm en doperwten toe en breng het geheel zachtjes aan de kook. Laat de soep gedurende 15 minuten zachtjes pruttelen.

Roer af en toe door de pan, maar houd tussentijds de deksel op de pan.

Haal de takjes tijm uit de soep voor je verder gaat. Pureer de soep met een staafmixer of in de blender.

Verwarm de soep nog even en proef of deze goed op smaak is. Indien de soep niet goed op smaak is voeg dan naar smaak peper en zout toe.

Maak de soep eventueel af met een klein scheutje koffiemelk.