

Jonneke Krans

Wintersoep voor vier personen

(recept voor grotere kinderen)

Het zou wel leuk zijn als je op 24 december, als moeder het toch al zo druk heeft met allerlei voorbereidingen, voor het eten zou zorgen. Het kan best een eenvoudige maaltijd zijn, waarvan het klaarmaken weinig tijd kost. Als je ondertussen steeds opruimt, vraagt de afwas naderhand niet veel tijd meer. En dan kan de kerstviering al vroeg op de avond beginnen.

Het is praktisch voor deze dag een lekkere soep te koken. Als je allerlei fruit als toetje kiest en de tafel mooi dekt, heeft alles een feestelijk aanzien.

Lees, voordat je gaat beginnen, het recept goed door om alles wat je erbij gebruiken moet, al van tevoren te kunnen verzamelen. Als je dat doet, hoef je niet halverwege weg te rennen om vergeten dingen op te zoeken, en daardoor brandt je soep niet aan.

voor de soep:

een blik bruine bonen
een pond geschilde aardappelen
1 grote of 2 kleine winterwortels
4 dikke preien
een blikje tomatenpuree
zout, peper en een bouillonblok

koffieroom
(paprikapoeder)

op de tafel moet je klaarzetten:

gesneden stokbrood
geraspte kaas
zout en peper
knoflookpoeder (voor wie ervan houdt)

Als je met z'n tweeën bent, kan één van jullie de tafel alvast dekken. Leg er rood lint over, zet een fruitschaal met sinaasappels, mandarijnen en noten erop, kaarsen, en verder alles waarvan je vindt dat het als kerstversiering kan dienen. Misschien gebruikt je moeder aluminiumfolie; bedenk, als dat zo is, dat je van dit zilverkleurig materiaal leuke versieringen kunt maken voor de kersttafel. (Lees ook eens wat in de rubriek 'Zelf aan het werk' over versieringen staat.)

Dek verder met diepe borden en lepels, en natuurlijk met de dingen die hierboven worden opgenoemd.

Denk je eraan voorzichtig te zijn in de keuken en de boel op te ruimen? Voor je moeder is een keuken vol rommel en vuile pannen allesbehalve een leuke kerstverrassing. En éérst handen wassen, voordat je gaat koken!

Nu de soep. Doe een grote, hoge pan halfvol water; gooi er een paplepel zout en niet te weinig peper in en zet de pan op een hoog vuur - zonder deksel. Snijd de aardappelen in stukken en doe die in de pan. Boen de wortels onder de lopende kraan goed schoon, snijd de groene uiteinden eraf en gooi die weg. Maak daarna op een plankje blokjes van de wortels, en doe die ook in de pan.

Van de prei moet je eerst aan de ene kant alle donkergroene stukken afsnijden en aan de andere kant de 'worteltjes'. Gooi dat weg. Snij, wat er van de prei over is, in ringen en was die in een teiltje met water goed schoon. Je kunt het best een paar keer schoon water nemen. Als er helemaal geen zand meer tussen de prei zit, mogen

de ringen ook in de pan. Dan gaat het bouillonblok erbij, en de deksel op de pan. Als alles kookt, moet je het vuur laag zetten. Het eten kan nu een half uur doorkoken, zonder dat je er in die tijd ook maar iets aan hoeft te doen.

Intussen kun je de keuken opruimen en de blikken met bruine bonen en tomatenpuree openmaken. Als het halve uur om is, mogen de bonen en de puree bij de pan in. Zet dan het vuur hoog, en roer goed in de pan totdat alles opnieuw kookt.

Daarna gaat de deksel er weer op en het vuur wordt laag gedraaid. Laat nu de soep nog een kwartier doorkoken, en kijk dan - door er met een vork in te prikken - of alles helemaal zacht is geworden. Dan is de soep gaar genoeg.

Zet alvast een teiltje met koud water in de gootsteen klaar, om de soep wat te laten afkoelen; pak een tweede grote pan en zet daar de groentezeef bovenop. Als je onder de pan met de zeef een vochtig doekje legt, verschuift de pan niet zo gauw tijdens het malen; en bovendien komen er geen krassen op het aanrecht.

Pak, als de soep gaar is, de pan heel voorzichtig van het fornuis en zet hem middenin het teiltje met water. Als je nu de soep gaat roeren - maar doe het niet zo wild, dat er water in de pan loopt! - wordt hij kouder. Ga net zo lang met roeren door totdat je denkt dat de soep koud genoeg is om gemalen te worden, zonder dat jij je daarbij brandt. Het gaat vlugger, wanneer je af en toe in het teiltje opnieuw koud water doet (maar dan wel er eerst de pan even uithalen!).

Haal de pan uit het water als de soep genoeg is afgekoeld, en zet hem naast de andere op het aanrecht. Doe dan, met de grootste lepel van het lepelrek, de soep van de pan in de zeef, en maal hem er langzaam doorheen. Denk erom, niet te veel scheppen tegelijk! Het laatste restje soep mag je in de zeef gieten.

Roer alles goed door elkaar, als je alle soep gezeefd hebt en doe er een flinke scheut koffieroom in. Proef of je de soep zo lekker vindt - anders mag er meer zout en peper bij en, als je moeder het heeft, paprikapoeder. Breng de soep opnieuw aan de kook, doe hem in een terrine en breng die naar tafel.

