

Bij al deze soepen is begonnen met een pakje soep van Honig

Tomatensoep (6 pers.)

Nodig: 1 pakje tomatensoep 1 blikje erwtjes
2 tomaten in blokjes 100gr hamreepjes
1 teentje knoflook 1 eetlepel fijngesneden bieslook



Bereidingswijze:

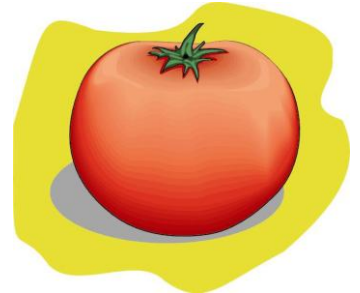
1. Doe 1,5 liter koud water in de pan en voeg, al roerende met een garde, de inhoud van het pakje toe.
2. Breng de soep al roerende aan de kook.
3. Pers de knoflook uit boven de pan.
4. Doe de erwtjes, de tomatenblokjes en de hamreepjes erbij.
5. Doe de deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken. Wel af en toe erdoor roeren!
6. Doe de bieslook bij de soep en je kunt de soep uitserveren.

Groentesoep (6 pers.)

Nodig: 1 pakje groentesoep 100 gr gerookte kipfilet in reepjes
3 middelgrote aardappelen in blokjes 1 eetlepel fijngesneden bladselderij
2 kleingesneden tomaten zonder zaadjes 2 paprika's

Bereidingswijze:

1. Breng 1,5 liter water aan de kook en voeg, al roerende met een garde, de inhoud van het pakje toe.
2. Voeg zodra de soep kookt de aardappelen toe.
3. Laat de soep zachtjes koken met de deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en voeg na 5 minuten de tomaten, en kipfilet toe. Wel af en toe roeren!
4. Laat de soep nog 5 minuten koken en voeg tegen het einde van de kooktijd te bladselderij toe.



Champignonsoep (6 pers.)

Nodig: 1 pakje (Franse) champignonsoep 1 ui, gesnipperd
100 gr bacon in blokjes 1 eetlepel fijngesneden peterselie
250gram champignons in plakjes 1 theelepel tijm

Bereidingswijze:

1. Doe 1,5 liter koud water in de pan en voeg, al roerende met een garde, de inhoud van het pakje toe.
2. Breng de soep al roerende aan de kook.
3. Laat de soep zachtjes koken met de deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en voeg na 5 minuten de bacon, champignons en uit toe. Blijf af en toe roeren!
4. Voeg aan het einde van de kooktijd de peterselie en tijm toe.



Handig om te weten

Soep.

Bij alle soepen kun je natuurlijk je eigen fantasie gebruiken.

Bijna alle groente kun je in de soep gebruiken.

Voorbeeld: De paprika's bij de groentesoep stonden eerst niet in het recept, die hebben we zelf nog bedacht.

Tomaten.

Voor je de tomaten in blokjes snijd moet het vel er af.

Daar is een eenvoudige makkelijke manier voor.

Snij aan de onderkant van de tomaat met een scherp mesje een kruisje in het vel.

Doe de tomaat dan even in een kopje of bakje met kokend water. Voorzichtig!

Laat hem een minuutje in het water liggen.

Haal de tomaat eruit en je kunt het velletje er zo aftrekken met een schilmesje.

Champignons.

Je mag champignons (of andere eetbare paddestoelen) nooit met water wassen.

Gebruik een borstel om de schoon te vegen.

Knoflook.

Als je geen knoflookpers hebt mag je de knoflook ook in hele kleine stukjes snijden.

Bieslook.

Doe de bieslook altijd op het laats bij de soep. Als je bieslook lang meekookt gaat de lekkere smaak eraf.

Bladselderij.

Vaak is het net zo gemakkelijk om in plaats van een schilmesje een (schone) schaar te gebruiken om het kruid fijn te maken. (Dit kan natuurlijk ook bij andere kruiden).