



Waterkerssoep

Een frisse, helgroene soep van waterkers met aardappel voor de binding en een scheutje room. Een fijne Belgische klassieker met een licht peperige toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

300 gr waterkers
40 gr boter
1 ui, gesnipperd
1 prei, in ringen
2 aardappelen (ca. 300 gr), geschild en in blokjes
1 liter groentebouillon
100 ml room
1 snuf nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was de waterkers grondig onder koud stromend water en houd een paar mooie blaadjes apart voor de garnering.
- 2.** Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime soeppan en stoof de gesnipperde ui en de preiringen gedurende 5 minuten zacht en glazig zonder ze te laten kleuren.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes toe en giet de groentebouillon erbij.
- 4.** Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat alles zachtjes koken gedurende ongeveer 15 minuten, tot de aardappel gaar en zacht is.
- 5.** Roer de waterkers erdoor, op de achtergehouden blaadjes na, en laat de soep nog 2 minuten zachtjes meekoken zodat ze haar mooie groene kleur behoudt.
- 6.** Neem de pan van het vuur en mix de soep met een staafmixer volledig glad tot een fluweelzachte textuur.
- 7.** Roer de room erdoor en breng de soep op smaak met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
- 8.** Warm de soep nog even door op laag vuur zonder ze te laten koken.
- 9.** Schep de waterkerssoep in voorverwarmde kommen en werk af met de achtergehouden verse waterkersblaadjes en eventueel een extra scheutje room.

Tip

Kook de waterkers zo kort mogelijk mee en mix de soep meteen daarna. Hoe korter de waterkers verhit wordt, hoe intenser groen en frisser van smaak de soep blijft. Dompel de staafmixer volledig onder voor je begint te mixen om spatten te vermijden.

Lekker met

Versgebakken brood of een snede knapperig stokbrood.

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc past mooi bij de licht peperige toets van de waterkers.