

Vichyssoise van bleekselderij en venkel

Vichyssoise is vanwege zijn verfijnde smaak een culinaire klassieker geworden, maar het is tegelijk ook een heel eenvoudig recept – aan het korte recept hieronder zie je hoe simpel het is - van aardappelen met groenten dat je in allerlei andere vormen ook tegenkomt in de volkskeukens van Frankrijk, Italië en andere landen. Omdat het goedkoop, gezond en voedzaam is. En je kunt aan de combi van aardappelen en groenten ook je eigen invulling geven, en ook nog in verhoudingen die je zelf het lekkerst vindt. Broccoli, doperwtten, sperziebonen, linzen, courgettes, spinazie, tomaten, sla, van alles is mogelijk. Een ideale soep dus om restjes groenten mee op te maken. En dat laatste gold ook toen ik deze variant bedacht. Ik had gewoon nog een struik bleekselderij en een venkelknol liggen en een wat aardappelen en besloot daar deze vichyssoise van te maken. Aangevuld met een beetje basilicum en munt bleek het een heerlijke dikke soep en een volwaardig hoofdgerecht te zijn. Goedkoop, gezond en snel gemaakt.



Deze soep kun je simpelweg serveren met wat stokbrood om in te dopen of om te combineren met een stuk kaas naar keuze. Om het nog iets feestelijker te maken kun je de soep ook garneren en daarin zijn ook allerlei variaties mogelijk, afhankelijk van eigen smaak of wat je wellicht nog in huis hebt. Ik heb hier gekozen voor gebakken aardappelblokjes en stukjes geitenkaas, maar bij mijn dochter had ik een pannetje langsgebracht en een pakje gerookte zalm erbij en die combi viel bij haar ook erg in de smaak. Maar groene olijven of gerookte forel of paling zijn ook heerlijke opties. Een heel andere, kleurrijke en lekkere smaaktoevoeging is in partjes gesneden verse vijgen die op dit moment weer volop verkrijgbaar zijn, waar je eventueel ook stokbrood bij kunt geven met feta of andere kaas.

Ingrediënten

- Ca. 600 gram aardappelen, geschild en in blokken
 - Struik bleekselderij, in blokjes gesneden (blaadjes mogen ook mee)
 - Venkelknol, in stukken gesneden
 - 2 tenen knoflook, kleingesneden
 - 1 liter kippen- of groentebouillon
 - 2 dl room
 - Ca. 15 muntblaadjes
 - Ca. 15 basilicumblaadjes (of combi van blaadjes en takjes)
 - Zout
 - Peper
-
- Garnering: aardappelen, geitenkaas, gerookte zalm etc. (zie inleiding)
 - Optioneel: stokbrood of pitabroodjes

Recept

Kook de groenten met de knoflook in de bouillon goed gaar. De aardappelen moeten heel makkelijk uiteenvallen. Voeg de room toe. Pureer het geheel tot een gladde, dikke soep. De soep moet heel dik blijven, maar voeg zo nodig nog wat water of bouillon toe. Voeg ook de basilicum en de munt toe, pureer nog even goed en maak op smaak met zout en peper. Houd de soep warm of warm kort voor het serveren op.

Tijdens het gaar koken van de soep kun je, de aardappelblokjes alvast voorbakken. Maak kleine blokjes en droog die eerst goed met keukenpapier. Bak ze daarna op laag vuur een minuut of zeven tot ze een heel klein beetje gaan kleuren. Zet dan het vuur uit en bak ze kort voor het serveren af.

Afmaken

Bak de aardappelblokjes goudbruin en krokant. Verdeel de warme soep over de borden en garneer met aardappelblokjes en stukjes geitenkaas. Geef er eventueel stokbrood bij of overgebleven gebakken aardappelblokjes. Voor andere garneringsmogelijkheden zie de inleiding.

