

Maissoep

6 maïskolven of 1 groot blik maïskorrels
3 el ongezouten boter
2 kleine, gele uien, in blokjes gesneden
1 kleine, rode paprika, ontdaan van de zaadjes en zaadlijsten, en in kleine blokjes gesneden
1 selderijstengel, schoongemaakt en in kleine blokjes gehakt
zout
7 dl zelfgemaakte kippenbouillon (zie pag. 37) of kippenbouillon uit een potje
1 grote, vastkokende aardappel, geschild en in blokjes gesneden van 1 cm
½ tl gedroogde tijm
1 laurierblad
250 ml halfvolle room
3 bosuitjes, schoongemaakt en zeer dun gesneden
versgemalen zwarte peper

1. Verwijder, als je verse maïs gebruikt, de bladeren en zijdeachtige draden zo goed mogelijk. Snijd de onderkant recht af en zet de kolf rechtop op een snijplank. Snijd met een mes van boven naar beneden en verwijder zo veel mogelijk maïskorrels zonder in de kolf te snijden. Leg de maïskorrels apart.
2. Smelt de boter in een zware pan met een inhoud van 4 à 5 liter op een middelgroot vuur tot deze schuimt. Voeg al roerend de uien, rode paprika en selderij toe en breng op smaak met zout. Laat op het vuur staan en roer tot de groenten zacht zijn (ca. 6 minuten). Voeg de kippenbouillon, aardappel, tijm en laurierblad toe. Breng aan de kook en zet het vuur dan lager zodat het vocht suddert. Doe het deksel erop en laat ± 6 minuten staan tot de aardappelblokjes bijna gaar zijn.
3. Voeg al roerend de room en maïskorrels toe. Breng op smaak met zout. Laat ca. 5 minuten zachtjes koken, tot alle groenten zacht zijn. Voeg al roerend de bosuitjes toe en breng op smaak met zout en peper. Warm opdienen.

VOOR 6 PERSONEN

Opmerking: Als je vegetarische soep wil maken, kun je de volgende eenvoudige bouillon maken: leg de maïskolven, nadat je de maïskorrels hebt verwijderd in een grote pan met koud water en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat ± 30 minuten zachtjes koken.

Salade van kropsla, blauwe kaas en sinaasappelen, en in chili geroosterde walnoten

Salades zijn het leukst als je bij elke hap verschillende smaken, texturen en kleuren proeft. Deze salade is daar een voorbeeld van, met zijn mix van zoet en pittig. De in chilipeper geroosterde walnoten (halve in plaats van stukjes) zijn op zichzelf al een lekkernij.

VOOR DE WALNOTEN

- 50 gram walnoot in stukjes
- 1 tl plantaardige olie
- ½ tl suiker
- ¼ tl chilipoeder
- ¼ tl zout

VOOR DE SALADE

- 2 kroppen kropsla
- 2 handsinaasappelen
- 2 tl Dijon-mosterd
- 5 tot 6 el olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- 55 gram gekruimelde blauwe kaas

1. Verwarm de oven voor op 180° C. Doe de walnoten met de olie in een kommetje en hussel tot de walnoten gelijkmatig bedekt zijn met olie. Strooi de suiker, chilipoeder en het zout over de noten en hussel opnieuw. Leg de walnoten op een bakplaat en zet ca. 12 minuten in de oven tot ze geuren en licht geroosterd zijn. Haal uit de oven en laat afkoelen.
2. Verwijder gele of slappe bladeren en het bittere hart van de sla. Haal de bladeren uit elkaar en verwijder zo veel wit (van de stronk) als je wil. Scheur de grotere bladen in stukken en laat de kleinere bladeren uit het midden heel. Was de bladeren in ruim, koud water en droog ze, bij voorkeur in een slacentrifuge. De sla kan enkele uren voor het opdienen worden klaargemaakt. Bewaar in een plastic zak in de groentela van de ijskast.