

Bereiding van soepen

Erwtensoep

Laat de erwten van daags te voren weeken in regenwater.

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Doet er de noodige hoeveelheid water bij, zout, erwten (ongeveer 100 gr. per liter water) en eenige aardappelen en poreien in stukken gesneden.

Laat goed malsch koken, steekt door, laat nog eens doorkoken, en voegt er dan een tasje zoete melk aan toe, alsook gekapte peterselie, kervel en dragon.

Heeft men die kruiden niet, dan kan men zulks vervangen door fijngesneden porei, die men afzonderlijk in een weinig vet heeft laten stoven, of eenvoudig in water heeft laten malsch koken.

Boonsoep

Zelfde doenwijze.

Zurkelsoep

1e Manier: Kuischt en wast den zurkel. Zet hem op 't vuur, laat malsch worden; steekt door een fijn teems, en laat nog eens goed opkomen in een weinig vet of boter. Men kan ook den zurkel eenvoudig kappen en daarna laten malsch stoven in vet of boter.

Laat intusschentijd water koken met zout, bindt met een koffielepeltje aardappelbloem per persoon of met vermicelle, tapioca of céréaline. Voegt er dan den gestoofden zurkel bij, alsook een weinig zoete melk.

2e Manier: Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig boter of vet, voegt er de noodige hoeveelheid water bij alsook zout, aardappelen en den gereinigden zurkel. Laat malsch koken, steekt door, voegt er alsdan een tasje zoete melk aan toe.

N. B. Een eierdooier, verhoogt fel den smaak dier soepen.

Kervelsoep

1e Manier: Laat water koken met zout. Gebruikt als bindingstof: rijst, vermicelle, tapioca of céréaline. Laat goed doorkoken. Voegt er een brokje vet of boter aan toe, alsook den fijngehakten kervel en een tas zoete melk. Men laat alsdan niet meer doorkoken, om het zwart worden te beletten. Men mag ook een fijngesneden ajuin lichtjes bruinen, in een weinig vet of boter en met de soep laten koken.

2e Manier: Eenige ajuinen in stukken gesneden laten bruinen in vet of boter, men voegt er dan de noodige hoeveelheid water bij, zout en eenige aardappelen. Laat goed malsch worden, steekt door, voegt er dan den fijngehakten kervel bij, alsook eene tas zoete melk.

Wortelsoep

Laat eenige ajuinen in stukken gesneden bruinen in een weinig vet of boter. Doet er de noodige hoeveelheid water bij, zout, een laurierblad, nog al wel wortelen in platte ronden gesneden en eenige aardappelen. Laat alles goed malsch koken. Steekt door en voegt er