

Kerriesoep



Voorgerecht

Soep

4 personen

Land: Holland

Bereiding: 20 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 6 theelepels kerriepoeder
- 25 gram boter
- 2 bouillonblokjes (kip of groenten)
- 3 eetlepels bloem
- 1 teentje knoflook of een theelepel knoflookpoeder
- 1 witte ui
- 6 theelepels allesbinder
- scheut kookroom
- 1 theelepel sambal
- eventueel croutons, macaroni en verse bieslook

Bereidingswijze

1. Begin met het snijden van de ui in kleine stukjes en maak het teentje knoflook schoon en snijd deze fijn. Snijd een stukje boter af, voeg deze toe aan de pan en bak de ui en knoflook aan. Bak deze totdat het uitje glazig is. Voeg daarna de bloem en de kerriepoeder toe.
2. Roer dit goed door elkaar en voeg daarna 1 liter water en de bouillonblokjes toe.
3. Laat dit ongeveer 10 minuten sudderen en voeg daarna nog een halve theelepel sambal toe om de soep lekker pittig te maken en voeg de allesbinder toe om de soep iets dikker te maken. Giet daarna een scheut kookroom bij de soep.
4. Als je het lekker vindt, kun je de laatste paar minuten een klein glaasje met ongekookte macaroni toevoegen. Kook deze volgens de bereidingswijze op het pak. Door middel van het toevoegen van de macaroni maak je van de kerriesoep een maaltijdsoep. Bij het opdienen serveer je de soep met verse bieslook en croutons.

Tenslotte

Kerrie is een mengsel van specerijen. Er bestaat geen vaststaand of authentiek recept, het verschilt per land, regio of zelfs familie. In warmere oorden zit er vaak meer chilipoeder in en is het mengsel dus roder van kleur. In Nederland kennen we vooral kerrie djawa, een mengsel uit de Indische keuken en tegenwoordig ook hindoestaanse kerrie, uit de Surinaamse keuken. Uit India is de Kerrie Madras beroemd. **Kerriesoep met Maïs** voor 2 personen is een maaltijdsoep met Mexicaanse invloeden. 1 klei ui fijnsnipperen. 2 el boter verhitten. Ui en 1 el kerriepoeder ongeveer 3 minuten zachtjes bakken. 3 el bloem erdoor roeren. Al roerende scheutje voor scheutje 6 dl water en 1 klein blikje kokosmelk (165 ml) toevoegen. Blijven roeren tot gebonden soep. 1 klein blikje tomatenpuree, 2 groentebouillonblokjes en 1 blikje maïs (300 gr) met het vocht toevoegen en ongeveer 5 minuten zachtjes koken. Af en toe roeren. Intussen 2 tomaten inkruisen. Onderdompelen in kokend water. Ontvellen en vocht en pitjes verwijderen. Vruchtvlees in kleine stukjes snijden. Soep op smaak maken met zout en peper. Laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten. Soep in ongeveer 5 minuten verwarmen. Tomaat erdoor roeren. Selderij erboven fijnknippen. Serveren met volkoren stokbrood met kaas. Tot slot **Kerriesoep uit India**. Verwarm 3 el olie in een soeppan en fruit hierin 2 grote gesnipperde uien op laag vuur 15 minuten zodat deze zacht wordt en licht goudbruin kleurt. Neem de helft van de ui uit de pan en houd apart. Voeg 2 geperste tenen knoflook, korianderstelen van 1 bosje koriander en 1 1/2 el kerriepoeder Madras toe aan de ui in de pan en bak nog even zachtjes mee. Voeg dan 1 liter water en 1 blik kokosmelk (400 ml) toe en breng tegen de kook aan. Voeg 300 gr winterwortel in 1/2 cm dikke plakken en die in vieren toe en kook op het laagste vuur in 7-9 minuten gaar. Voeg na 5 minuten 1 paksoi in repen toe en kook mee. Breng de soep goed op smaak met zout en evt. nog wat versgemalen peper. Rooster intussen in een droog verhitte koekenpan 30 gr gemalen gedroogde kokos al omschuddend goudbruin en neem uit de pan, houd apart. Pel 4 hard gekookte eieren en snijd ze in kwarten (vieren). Leg in elke soepkom 1 in kwarten gesneden ei. Schenk de soep erop en bestrooi met de apart gehouden uitjes, kokos en het fijngesneden korianderblad.