

# Knoflooksoep



## Hoofdgerecht

maaltijdsoep

**4 personen**

**Land:** Spanje

**Bereidingstijd:** 75 minuten

**Seizoen:** herfst en winter



## Ingrediënten

- 4 bollen knoflook (liefst gerookt of anders gewoon)
- olijfolie
- 2 el paprikapoeder (liefst de zoete poeder van Pimenton de la Vera dulce)
- 2 bouillonblokjes naar keuze
- 4 sneetjes oud boerenbrood of 8 plakjes stokbrood
- 4 hele verse eieren

## Bereidingswijze

1. Zet de oven aan op 160 graden. Snijd van de knoflookbollen een kap af, precies zo dat je de aangesneden tenen ziet. Pel van de buitenkant de loszittende rokken een beetje af; zeker bij gerookte knoflook moet al het bruin weg. Verwijder de wortelaanzet, maar hou de bollen heel. Vet ze in met olie en zet ze in een schaalte in de oven. Rooster ze een uurtje. Dek af met aluminiumfolie als ze te bruin worden. Haal uit de oven en zet die op 220°C.

2. Haal nu de tenen los, gooi de rest weg en doe de teentjes in een soeppan en giet er 1 liter water bij, plus de bouillonblokjes en het paprikapoeder. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Pureer de soep. Bestrijk de sneden brood met olie en rooster ze in de oven tot ze goudbruin zijn, of bak ze in een koekenpannetje.
3. Doe in elke soepkom een of twee sneden brood. Breek in elke kom voorzichtig een ei en giet er ook heel voorzichtig de soep bij. Zet de kommen 3 à 4 minuten in de oven. De bedoeling is dat de eieren pocheren in de soep, met het wit gestold en de dooiers nog vloeibaar.

## Tenslotte

Wie van zijn allereerste kopje knoflooksoep zit te genieten, zal vaak niet kunnen raden waar deze van gemaakt is. Door het koken heeft het knoflook vrijwel geen na-effect en de heerlijk geurige smaak is bijna niet te definiëren. In de landen rond de Middellandse Zee denkt men dat knoflook goed is voor de lever, de bloedsomloop, de geest, kortom gezond voor het hele menselijk lichaam. Vier bollen knoflook is echt niet te veel voor 1 liter soep, en de ware liefhebbers vinden zelfs dat niet genoeg. Bovenstaande Spaanse soep (Sopa de Ajo) wordt gemaakt met gerookte knoflook. Roken is een oude conserveringstechniek die niet alleen op dode beesten wordt toegepast, maar ook op knoflook. En terwijl we bij knoflook meestal aan mediterrane streken denken, komt de ail fumé uit het uiterste noorden van Frankrijk, Arleux, een plaats in de buurt van Lille. Dat die buurt geen enkele toeristische klank heeft, zal wel verantwoordelijk zijn voor de onbekendheid van het product. Nu echter komt daar verandering in. Er is namelijk een man opgestaan die Nederland op zijn gastronomische grondvesten zal doen schudden met de zegenende smaak van gerookte knoflook. Dat was Paul Bouwmans, maar om de een of andere manier is ie failliet gegaan. Nu verkrijgbaar bij [rookovens-online.nl](http://rookovens-online.nl) Klik op de link en je komt op de juiste pagina. Hij wordt in Arleux acht à tien dagen koud gerookt op een smeulend vuur van turf, zaagsel en stro, wat in vochtige dreven als de Artois een oeroude methode is om etenswaren te conserveren. Tot slot een andere variant met een prachtige naam Aïgo Bouïdo oftewel **Knoflooksoep uit de Provence** voor 8 personen. Leg de teentjes van een hele bol knoflook in kokend water en laat ze 30 seconden koken. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Pel ze. Doe het knoflook met 2 liter water, 2 tl zout, snufje peper, 2 kruidnagels, 1/4 tl salie, 1/4 tl tijm, 1 laurierblad, 4 takjes peterselie en 3 el olijfolie in een pan en laat dat 30 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak. Klop 3 eierdooiers in een soepterrine lichtgeel en dik. Blijf kloppen en voeg druppelsgewijs 3-4 el olijfolie toe, net als bij het maken van mayonaise. Roer vlak voor het opdienen een lepel hete soep door het eiermengsel. Houd een zeef boven de soepterrine en schenk de hete soep er geleidelijk bij. Druk de knoflooktenen goed uit. Dien de soep direct op en geef er de sneetjes geroosterd stokbrood en 100 gr geraspte Gruyère kaas apart bij. Een variatie op dit recept is dat je ipv van de geklutste eieren, gepocheerde eieren maakt. Maak de soep zoals beschreven. Breng aan de kook en pocheer in de soep 6 eieren. Leg in elke soepkop een plakje geroosterd stokbrood en daarop het gepocheerde ei. Giet hierover de hete soep en garneer met peterselie. Geef hier ook de kaas er apart bij.