

# Waterkerssoep



## Hoofdgerecht

maaltijdsoep

**4 personen**

**Land:** Spanje (Canarische eilanden)

**Bereidingstijd:** 90 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 2 bosjes waterkers (300 gram) (of vier zakjes)
- 1 winterwortel + 1 ui gesnipperd
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 300 gram pompoen + 1 courgette
- 2 vastkokende aardappelen
- 2 maïskolven
- 2 speklapjes
- 400 gram witte bonen uit blik of pot (of 200 gr droge bonen nacht geweekt en gekookt)
- 2 bouillonblokjes (of 1½ liter water van de gedroogde gekookte bonen)
- 1 tl gemalen koriander

- 2 rijpe tomaten, ontveld en in stukjes gesneden
- peper & zout
- scheutje olijfolie
- snufje paprikapoeder & enkele draadjes saffraan

## Bereidingswijze

1. Wasbak vol laten lopen met water en hierin de waterkers goed spoelen Iedere keer een handvol waterkers pakken en met een mes in stukjes snijden (hoeft niet te fijn).
2. Speklappen in kleine blokjes snijden. Knoflook in plakjes snijden. Maïskolven in dikke ronde plakken snijden. Alle overige groenten in grove stukken snijden.
3. In een pan met dikke bodem scheut olijfolie doen en hierin de in blokjes gesneden speklap samen met de ui en knoflook fruiten. Als de uien glazig beginnen te worden, wortel en pompoen toevoegen en even mee laten bakken. Dan de maïs en de waterkers erbij doen . Vervolgens water toevoegen totdat alle groenten helemaal onderstaan.
4. Aan de kook brengen en als het kookt 2 bouillonblokjes in de pan verkrumelen. Maak op smaak met paprikapoeder, gemalen koriander en enkele draadjes saffraan en alles goed door elkaar mengen. Op een laag vuur een kwartiertje laten pruttelen.
5. Dan de aardappelen en de courgette toevoegen en de pot witte bonen en alles ongeveer nog een kwartier laten koken op klein vuur totdat aardappelen en courgette zacht zijn. Lekker met stokbrood en een pittig (Gofio) kaasje.

## Tenslotte

Nauwelijks zandstranden, geen charters. Toch leeft ook La Gomera van het toerisme. Een geheim koninkrijkje, tegen een groene berg, op een eilandje in de oceaan – zo oogt het vanaf de ferry. De haven komt in zicht, de wind overstemt het geroezemoes op de kade. Hoog boven het water hangt de Parador, als tegen de rotsen geplakt, wachtend op de nieuwelingen. Daar, in de salon Isabel y Fernando van dat paleiselijke hotel, zal heus een kroonprins aan zijn cognac nippen, of dromerig in zijn kom waterkerssoep staren. Potaje is Spaans voor een stevige maaltijdsoep. Potajes staan vaak op de menukaart als voorgerecht, maar het lekkerst – met name deze potaje de berros – zijn ze in het binnenland van La Gomera, in de dorpen. De waterkers (berros) groeit volop in het binnenland van La Gomera, langs heldere waterstroompjes en daarom kun je ze elke dag vers op de markt kopen. Waterkers is niet alleen ontzettend lekker, maar ook erg gezond, het zuivert het bloed en is goed tegen ontstekingen. Voor een vegetarische variant van deze soep, laat je gewoon de speklappen weg. Tot slot een **Franse Waterkerssoep**. Maak van 40 gr boter, 40 gr bloem en 1 liter bouillon een roux. Dus boter smelten, bloem erbij, roeren tot het een bal is, dan bouillon erbij en aan de kook brengen, blijf roeren, vijf minuten koken, voeg dan 2 dl room, 1 eierdooier, peper en 2 dl witte wijn toe en goed blijven roeren. Dan 300 gr waterkers door de soep doen en even pureren met de staafmixer. Het lekkerst is een helft pureren en later fijngesneden waterkers toevoegen. Nog een flinke schep mosterd erbij, en boterhammen met katenspek ernaast.