

Zondagse soep



Lunchgerecht

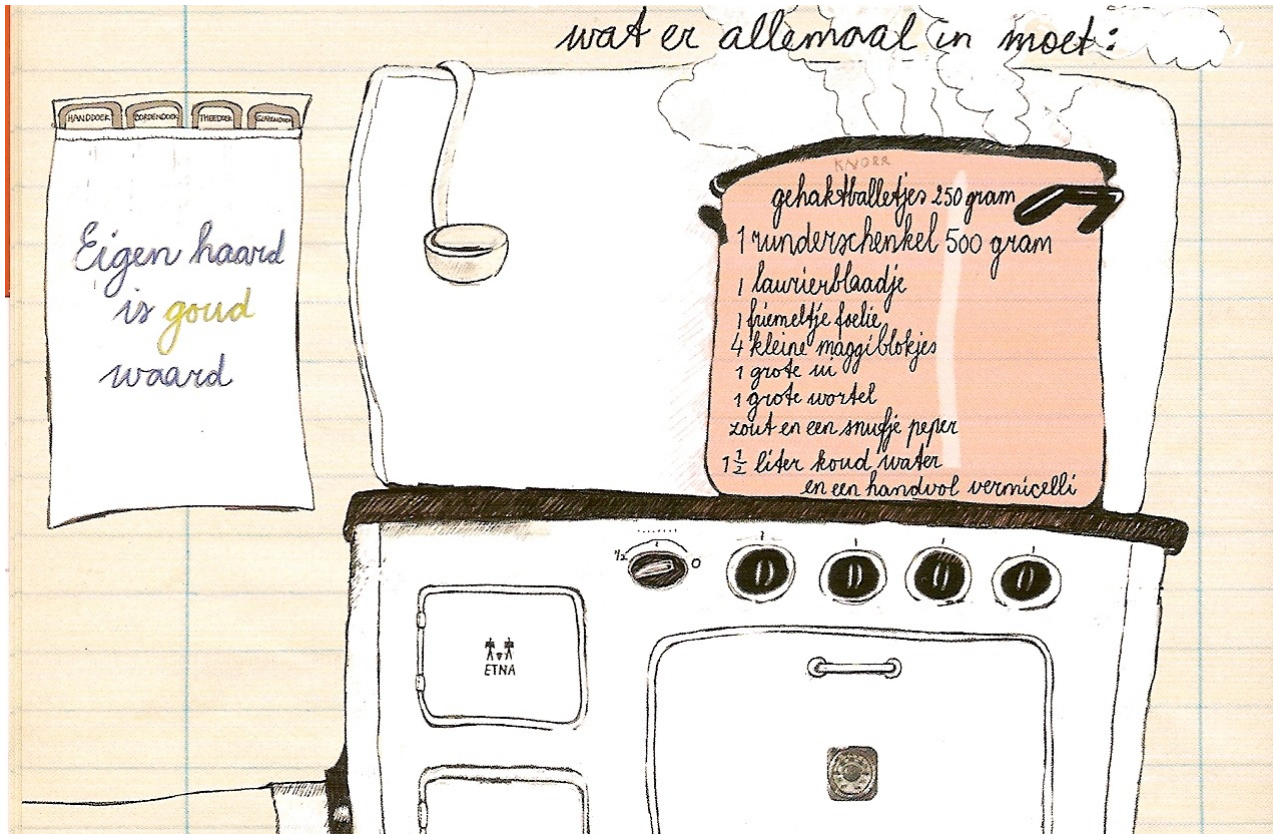
soep

4 personen

Land: Holland (Brabant)

Bereidingstijd: Voorbereiding: 1 dag Wachtijd: 1 nacht Bereiding: 65 minuten

Seizoen: hele jaar door



Zondagse soep van ons mam

Marie José van der Linden heeft in 2008 een alleraardigst boekje geschreven over haar jeugd in Brabant en dan vooral de saaie zondagen. Aangezien mijn roots ook in Brabant liggen herken ik veel van haar "leed". 's morgens naar de kerk voor de mis met drie heren, waarin je verplicht was om die smerige hostie tot je te nemen. Je zat opgeprikt in je zondagse pak die niet vuil mocht worden. Je kreeg familiebezoek of je ging op familiebezoek en was verplicht de ooms en tantes te zoenen. Je verveelde je rot, maar er was een lichtpuntje de zondagse soep. Niet bij mijn moeder, want die kon niet koken, maar wel bij tante Coba en ome Gab uit Bergen op zoom, waar wij gelukkig vrij regelmatig naar toe gingen. Tante Coba had 12 kinderen. Zodoende zaten we soms met wel 20 man aan de soep en die was precies hetzelfde als de soep van Marie José. Inclusief het slotritueel van het soepvlees, de balletjes de mayonaise, de mosterd en de zilveruitjes. Typisch Brabants denk ik. Volgens haar moeder kon de soep omslaan: Dat gebeurt als het in de zomer warm weer is en het ineens gaat onweten. Dan wordt de soep in een keer heel zuur en dan moet je alles weggooien. De ingrediënten zie je

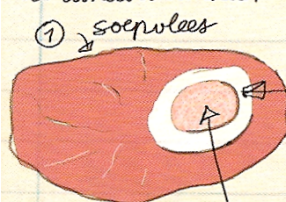
boven, of gebruik ipv runderschenkel een mergpijp en 500 gram soepvlees. Maggi verkoopt nog steeds die kleine blokjes, die ze trouwens ook in twee maal die grote hebben. Dus 4 kleine vierkante of 2 rechthoekige. Snel maken! Hij is lekker en er komt een nostalgische gevoel om de hoek kijken. Tenslotte nog een citaat uit het boek van Marie-José: *Bij het opscheppen let ons mam goed op of we allemaal evenveel soepvlees en gehaktballetjes op het bord hebben liggen. Ze weet dat er anders ruzie van komt. Ons pap krijgt het merg uit het mergpijpje omdat echt niemand bij ons thuis dit lust. Klokslag 12:00 uur beginnen we aan de zondagse soep. Nog voordat de koekoek voor de laatste keer naar buiten komt heeft iedereen z'n bord leeg. Dan komen de mayonaise, mosterd en de pot met zilveruitjes op tafel. dat is om bij het soepvlees te doen, dat we allemaal op de rand van het bord bewaard hebben*

het op: je moet hiermee wel
op zaterdagmiddag beginnen
Bovendien moet je alle deuren en
beetje open zetten zodat het hele huis lekker naar
soep ruikt.

Zo maak je de soep:

- schoon water met het soepvlees in de pan aan de kook brengen
- het schuim afscheppen (ons mam gebruikt daar een oud theezeeffe voor)
- schoongemaakte wortel en ui, kruiden, zout en peper er bij doen
- een deksel op de pan en een treeftje eronder doen
- zo alles zachtjes laten trekken totdat je naar bed gaat
- de pan met soep in de kelder zetten
- op zondag voorzichtig de ui en de wortel (kan ook met het theezeeffe) er uit halen
- de soep weer aan de kook brengen
- om 11:00 uur de gehaktballetjes erbij doen
- om 11:30 uur een handvol vermicelli boven de pan houden en verkrumelen
- alles zachtjes laten koken tot 12:00 uur.

de runderschenkel:



① soepvlees

② mergpijpje; zo neem je het
bot in de schenkel

dat bot is zo hard dat zelfs onze Oesehond
het niet kapot kan bijten

③ merg; dat is heel zacht spul
het bibbert als je het op een bordje legt