

PINOT GRIGIO EN GROENTENSOEP

Ingredienten– 1 grote witte ui– 1 prei– 1 courgette– 3 bosuitjes– 2 laurierblaadjes– 2 eetlepels olijfolie– 1 theelepel versgemalen peper

–7 tenen knoflook–4 stengels bleekselderij–6 wortelen–6 takjes platte peterselie–1 halve theelepel gedroogde tijm –1 eetlepel zout

Versnipper de ui en hak de knoflookteentjes in kleine stukjes. Zet ondertussen je waterkoker vast aan met 1,5 liter water. Verhit twee eetlepels olie in een grote soeppan en bak de ui en knoflookteentjes op een laag vuur zachtjes aan. Hak vervolgens de helft van de wortels, de helft van de prei (ook gewoon het groene deel), de helft van de bleekselderij (ook gewoon de blaadjes als die er nog aanzitten) en een halve courgette in grove stukjes en bak samen met de peper zo'n vijf minuten mee in de soeppan tot de ui echt goed glazig is. Doe nu 1,5 liter water dat net van de kook af is vanuit je waterkoker in de pan en voeg in stukken gehakte bosuitjes, in stukken gehakte peterselie, laurierblaadjes, tijm en zout toe. Doe ook groenten- en kruidenrestjes in je pan. Denk aan een handje basilicum, een stuk aubergine, een halve paprika, een restje venkel, wat champignons. Breng het geheel aan de kook, en zet dan meteen het vuur laag. De bouillon hoeft niet keihard te koken, maar moet trekken. In totaal een uurtje. Proef na een half uurtje het vocht even. Misschien wil je nog wat zout toevoegen of wat extra peper voor wat meer pit. Na een minuut of 50 tot 60 is je bouillon klaar. Pak een tweede grote pan en schud de bouillon met behulp van een zeef in de andere pan. Alles wat in de zeef zit gooi je weg. Zet je bouillon weer op het allerlaagste vuurtje op de pan en maak nu de inhoud voor je groentensoep. Hak de tweede helft van de bleekselderij, de tweede helft van de prei, de tweede helft van de wortelen, de tweede helft van de courgette en de tweede helft van de peterselie in kleine stukjes en voeg toe in de pan. Laat een minuut of zeven doorkoken op zacht vuur, totdat de groenten beetgaar zijn.