

## Opstart-menu

Menu 0: Koek en zopie – Verhaal 0: Voorproeven

0.1 Erwtensoepp

0.2 Brood etc.: Croutons -- Divers brood- Kaas- Naturel rauwkost --Fruit -Koek

### Aantekeningen

- Voor de erwtensoepp zie hieronder nr. 0.1 lijst van benodigdheden en recept.
- Voor het brood etc. zie nr. 02 lijst hieronder en de aanwijzingen onder het kopje Kookvolgorde.
- Erwtensoepp is traditioneel een wintersoepp – andere (goed gevulde) soepen die gemakkelijk klaar zijn te maken: zijn bijv. 'Linzensoepp met kokos' of 'Rijst-kokossoepp'.

### Ingrediënten

60-65 personen	dag + nr.	Ingrediënten voor nr. 0.2 – Brood etc.; Opstartmenu-	[25-30] pers.
1 1/2	0.2	brood, geroosterd en in blokjes gesneden = croutons	3/4 brood
samen 2 kg	0.2	kaas in plakjes beleggen en komijn	samen 1 kg
3 hele broden	0.2	volkoren en/of zuurdesem en/of bruin tarwe brood	1 of 2 heel brood
2 bos *	0.2	bospeen en/of radijsjes	1 bos *
2 krop	0.2	sla, ijsberg,	1 krop
1 grote pot	0.2	mayonaise	1 pot
30 stuks	0.2	kleine Elstar of Jonathan appels (minimum hoeveelheid)	15 stuks
30 stuks	0.2	clementines of handsinaasappels (minimum hoeveelheid)	15 stuks
2 grote	0.2	hotelcake (of meegebrachte zelfgebakken cake, of peperkoek)	1 grote
2 pak	0.2	speculaas of andere droge koekjes	1 pak
1 pak	0.2	rijstwafels	1 pak

### Kookvolgorde

- Begin bereiding van de erwtensoepp – voor 60 pers. - ca. 4 uur voor de maaltijd (zie recept hieronder).
- Brood, kaas etc. vergt samen ca. 60 minuten: sla, peen en radijsjes wassen of schoonborstelen, sla in reepjes snijden. Alles mooi rangschikken op wijde schalen of grote borden op een bedje van reepjes sla. Doe bergje mayonaise in het midden van ieder opdienbord. NIET mengen ivm zuivel vermijders.
- Appels wassen en de fruitsoorten apart op/in schalen leggen.
- Alles op buffettafel zetten - rangschikken in de normale eetvolgorde. Koek, brood en sla tegen uitdrogen tijdelijk met huishoudfolie of schone, iets vochtige theedoeken afdekken.

## Recept Erwtensoep

Soep, eiwitrijk [vrij van gluten en zuivel]

Hollands en vegetarisch. Voor Hollanders gewone 'zopie' – voor buitenlanders iets bijzonders.

Winter (traditioneel in de winter, maar deze soep is het hele jaar door te maken)

Vorbereiding: 10 [5] min.

Bereiding: 30-60 [15-30] min. en ca.4 [2] uur opwarm- en kooktijd

Afwerking: 10 [5] min.

## Ingrediënten Erwtensoep

60-65 personen	dag nr	Erwtensoep - Hoeveelheid is ruim	[25-30] personen
6-10	0.1	stukjes hele foelie (afhankelijk van grootte)	3-5
6-10	0.1	laurierbladeren	3-5
6	0.1	kruidnagels	3
8-16	0.1	gekneusde peperkorrels	4-8
8-16	0.1	gekneusde korianderkorrels	4-8
4 theel.	0.1	droge rozemarijnnaaldjes	
4 theel.	0.1	van elk, droog en fijngewreven: tijm, marjolijn, bonenkruid *	2 tl
2 eetl.	0.1	fijngewreven gedroogde lavas *	1 eetl.
5 k	0.1	spliterwten	2,5 k
20 l	0.1	water	10 l
1,2 kg	0.1	aardappels	600g
6	0.1	winterwortels	3
2	0.1	knolselderij	1
2-6	0.1	preien (ca. 250 g schoon)	1-3
4 bosjes	0.1	selderijgroen	2 bosjes
30	0.1	kruidenbouillontabletten/theel. bouillonpoeder	15

Vorbereiding:

- Kruiden / specerijen bijeenzoeken en foelie t/m rozemarijnblaadjes in een of twee (als je twee pannen gebruikt) thee-ei-bollen of in dichtgevouwen koffiefilterzakjes doen.

Bereiding:

- De groente en aardappels schillen, in blokjes snijden – prei in halve ringen van 1 cm – goed wassen. Selderijgroen wassen, alleen blad gebruiken, fijn snipperen. (Stelen bewaren voor bouillon).
- Neem pan(nen) die ruim genoeg zijn – voor de opgegeven hoeveelheid water plús de groente en aardappels (dus 26 l voor 60 p.; en 13 l voor 30)l. De spliterwten spoelen en met het water, de zakjes kruiden en specerijen op hoog vuur aan de kook brengen, deksel erop en heel zachtjes laten pruttelen (niet roeren voordat de soep bijna klaar is).
- Als de erwten ca. 30 minuten hebben gekookt, kruidenbolletje of zakje verwijderen. Kruidenbouillonpoeder (of verkruimelde bouillontabletten) toevoegen en de aardappelblokjes toevoegen (NIET roeren). Zet het vuur hoger tot alles kookt en dan weer zo laag dat de soep afgedekt net zachtjes blijft pruttelen. Na 15 minuten de gesneden wortel, knolselderij en prei toevoegen; de inhoud nu één keer kort omscheppen, even hoog vuur en dan weer laag zetten. Weer laten sudderen en na ca. 10 minuten het fijngesneden selderijblad toevoegen. Af en toe voelen of ze op de bodem niet aanbrandt; wordt ze erg dik, voeg wat heet water toe. Als je

## Recepten opstart-menu

tegen aanbranden begint te roeren, moet je constant blijven roeren omdat de erwten dan sneller uiteenvallen en aanbranden.

- De soep is klaar na ca. 60 minuten kooktijd – als de spliterwten helemaal gaar zijn. Er mag dan geen hele spliterwt meer te vinden zijn

### Afwerking:

- Draai het vuur uit en roer de soep goed door. Proef en breng zo nodig op smaak met zout en peper.

### Opmerkingen

\* Of de dubbele hoeveelheid aan vers fijngesneden blad van deze kruiden.

Lekker erbij: - apart - in blokjes gesneden vers geroosterd brood (apart ivm. gluten!).

