

Knollensoep



Uit Soest

Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 1 kilo Soesterknollen
- 1 liter verse kruidenbouillon
- Bosje peterselie
- 50 gram ongeroosterde cashewnoten
- 1 eetlepel olijfolie
- 2-3 theelepels mosterd
- Zout

Bereiding:

1. Maak een verse kruidenbouillon door een worteltje, peterseliestelen, teentje knoflook (heel), takje tijm, laurierblad, stukje foelie, kruidnagel, gedroogd klein rood pepertje een paar naaldjes rozemarijn een kwartier te koken in 1 liter water, daarna zeven.
2. Schil de Soesterknollen en snij deze in blokjes.
3. Kook de blokjes in de bouillon gaar en pureer ze met een staafmixer.
4. Hak de peterselie en voeg dit toe.
5. Hak de cashewnoten grof en bak ze op een laag vuur even aan in de olijfolie. Voeg ze toe aan de soep.
6. Breng de soep op smaak met mosterd en zout.

Soesterknollen

Soesterknollen is een streekproduct dat ik onlangs tegenkwam op De Windhond, een graanmolen op de Soester Engh.

Soesterknollen zijn weer terug na jarenlang te zijn weggeweest, een vergeten groente dus. Van oudsher werden ze vaak gebruikt in stampotten.

Soesterknollen dienen als nateelt: na de roggeoogst worden de knollen gezaaid en in november-december geoogst.

De knollen en het vruchtvlees zijn goudgeel van kleur, smaak is vrij uniek, sommigen noemen het een delicatessen.

Er bestaan ongetwijfeld regionale varianten van deze knol.