

Soepen met een twist

Pimp je soep

Ook als het wat warmer wordt, is een lekkere soep een aanrader. Warm óf koud.

Met heerlijke groentjes als basis en een paar originele twists zet je in geen tijd een heerlijk verrassend gerecht op tafel. Ontdek welke variaties je maakt op één basissoep met een aantal verrassende swaps of add-ons. Voorzie eventueel een minibuffet met verschillende smakelijke garnituren en mooie toppings die je toevoegt nét voor je de soep serveert. Zo verandert een 'gewone' soep al gauw in een culinair feestje! Nu nog een stukje brood erbij en smakelijk eten!

Lekkere (soep)groenten:

[Asperges](#), [Bloemkool](#), [jonge prei](#), [jonge worteltjes](#), Groene selder, [Courgette](#), Rode biet, [Tuinerwten](#), [Raapjes](#) of Spinazie.



Voor nog meer smaak: begin met zelfgemaakte bouillon

- **Groentebouillon:**

ui, wortel, selder, laurier, verse peterselie, zwarte peper, zout, water.

- **Kippenbouillon:**

kip, ui, wortel, selder, laurier, zwarte peper, zout, water.

- **Runderbouillon:**

runderschenkels, ui, prei, wortel, selder, laurier, tijm, verse peterselie, zwarte peper, zout, water.

- **Visbouillon:**

visrestjes (schalen, graten, vel, koppen) , ui, prei, selder, laurier, peterselie, zwarte peper, zout, water.



Pimp je soep met garnituur

- **Verse kruiden** (bieslook, peterselie, koriander, salie, basilicum, ...)

Strooi ze over de soep voor extra smaak, geur én kleur.

- **Fijngesneden lenteuitjes en andere jonge lentegroentjes**

Geven extra kleur, crunch én smaak aan je soep.

- **Crispy croûtons of [kleurrijke versnipperde groentechips](#)**

Bak blokjes brood ingewreven met een teentje look krokant in olijfolie of boter.



Een nieuwe twist met verschillende toppings

- **Yoghurt**
Tempert pikante smaken en is een lijn vriendelijk alternatief voor room.
- **Verse of zure room**
Geeft een mooi contrast aan een felgekleurde soep
- **Spicy salsa's** op basis van rode, oranje, gele of groene chilipepertjes
Voor extra kleur en een pittige toets. Niet vergeten: zaadjes verwijderen!
- **Fijngesneden crunchy spek, ham of (lomp)viseitjes**
Verras met dé finishing touch juist voordat je de soep serveert
- **Kaas** (parmezaan, geraspte gruyère, feta, stilton, ...)
Maakt een hartige groentesoep extra smeuïg.



Geen soep zonder brood

Nóg lekkerder met boter en/of olijfolie, zwarte peper en grof zeezout. Serveer verschillende soorten zoals: Focaccia, Ciabatta, Roggebrood, [Naanbroodjes](#), [Pitabroodje](#), Tortillabroodje, ...



Bijgerechten

Homemade naanbroodjes



Bijgerechten

Zo maak je zelf pitabroodjes



Bijgerechten

Overige

[Ciabattini met rozemarijn](#)

Onze top 3 lentesoepjes:



Soepen

[Courgette-preisoep op z'n Vlaams](#)



Soepen

[Lenteminestrone](#)



Voorgerechten

Soepen

[Aspergeroomsoep](#)

Onze top 3 herfstsoepen:



Hoofdgerechten
Soepen

Noedelsoep met zachtgekookt eitje



Soepen

Snelle pompoensoep



Soepen

Tomatensoep met gepaneerde mozzarellabal...

Onze top 3 wintersoepen:



Soepen

Gepimpte feestsoepen



Soepen

Zoete aardappel soep



Soepen

[Maaltijdsoep van geroosterde groenten, r...](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of vragen over je favoriete lentesoepje? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
