



Pimp je soep in 1-2-3

4 tips voor méér smaak in je soep

Een kommetje verse soep smaakt altijd. Lekker, gezond en heerlijk hartverwarmend. En met de juiste garnituren til je een doodgewoon soepje onmiddellijk naar een hoger niveau. Zo zorg je voor meer smaak, meer bite en een verrassende toets. Pimp je soep, dus. Want het oog wil ook wat!

De gouden regel om je soep te pimpen: keep it simple! Want de lekkerste soeptoppings zijn eigenlijk heel voor de hand liggend.

Deze soeptoppings heb je altijd op voorraad

Makkelijk, snel en toch lekker smaakvol. Met deze ingrediënten pimp je je soep zonder veel moeite:

- Kant-en-klare **croutons, broodkorstjes of soepparels** voor extra crunch
Tip: scroll verder, onderaan deze pagina vind je de makkelijkste manier om zelf 'croutonnekes' te maken!
- **Gedroogde kruiden**, zoals basilicum, chilivlokken of sesamzaadjes, of **verse smaakmakers** zoals fijngesneden peterselie, bieslook of lente-ui
- **Gemalen of geraspte kaas**
Emmentaler, parmezaan of feta zijn topfavorieten!
- **Granen, noten of pitten**
Zoals (geroosterde) amandelschilfers of pompoenpitjes.



Van basissoepje naar superdeluxe met deze ingrediënten:

- **Mexican style:** gesneden avocado, tortillachips en salsa op basis van rode, oranje, gele of groene chilipepertjes voor een pittige toets. Niet vergeten: zaadjes verwijderen!
- Een lepeltje **pesto**: vol van smaak en mooi van kleur.
Ideaal om een restje pesto mee op te maken, maar ook niet moeilijk om zelf in elkaar te toveren.
- **Vlees, vis, of eitjes**
Fijngesneden crunchy spek, ham, zalm of een hardgekookt eitje: verras met dé finishing touch juist voordat je de soep serveert.



Soepen

Aardappel-preisoep met zalm



Soepen

Mexicaanse soep



Soepen

[Currysoep met rijst en prei](#)

Lekker & easy: garneer je soep met basisingrediënten

Ultieme tip: hou wat van je basisingrediënten apart om achteraf je soep mee te garneren!

- **Fijngesneden groentjes**, eventueel goudbruin gebakken in de pan (champignonschijfjes, gekarameliseerde ui).
- **Verse of zure room** geeft een mooi contrast aan een felgekleurde soep.
- **Yoghurt**: tempert pikante smaken en is een lijnvriendelijk alternatief voor room.
- **Extra voedzaam & crunchy**: kikkererwten, linzen of maïskorrels.

Soeptoppings voor de kleinsten

Kinderen motiveren om soep te eten? Werk hun kommetje af met leuke en lekkere toppings.

Wat dacht je van **popcorn, spekjes, gefrituurde uitjes, (groente-)chips, chipolata of (gerookte) worst**. Dat wordt smullen!



Zelf 'croutonnekes' maken? Da's supersimpel:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Meng stukjes brood met olie, Italiaanse kruiden en/of kaas.
3. Plaats ze 25 minuten in de oven. Tussendoor een keertje omdraaien en klaar!

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