



Garbure, stevige Gasconse kool- en groentesoep

Een hartverwarmende boerensoep uit Gascogne, boordevol savooikool, witte bonen en wintergroenten, met eendenbout confit of gerookt spek als smaakmaker. Zo dik en vullend dat ze gerust als volwaardige maaltijdsoep doorgaat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	70'	6	Soep

Ingrediënten

1 eendenbout confit of 200 gr gerookt spek aan één stuk
400 gr witte bonen (gedroogd en voorgeweekt, of uit blik, uitgelekt)
400 gr savooikool (ongeveer een halve kleine kool)
300 gr wortelen (circa 4 stuks)
350 gr aardappelen (circa 3 middelgrote stuks)

2 preien
2 uien
3 teentjes look
2 laurierblaadjes
3 takjes tijm
1,5 l groentebouillon
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de uien en look fijn. Smelt wat vet van de eendenbout (of snij een dunne plak van het spek en smelt dat uit) in een grote, zware kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en look glazig in het vrijgekomen vet, zonder te kleuren.
- 2.** Schil de wortelen en aardappelen en snij ze in grove stukken. Snij de preien in ringen en was ze grondig. Voeg wortel, prei en aardappel toe aan de pot en laat alles 3 tot 4 minuten meestoven.
- 3.** Verwijder de buitenste bladeren van de savooikool, snij de kool in vieren, verwijder de harde nerf en snij het blad in brede reepjes. Voeg de kool en de uitgelekte witte bonen toe aan de pot.
- 4.** Giet de groentebouillon erbij. Voeg de laurierblaadjes en tijmtakjes toe en breng de soep aan de kook.
- 5.** Leg de eendenbout confit of het stuk gerookt spek in de soep. Zet het vuur laag en laat de garbure afgedekt 60 minuten zachtjes pruttelen, tot alle groenten gaar en zacht zijn.
- 6.** Haal het vlees uit de soep. Pluk het eendenconfit van het bot, of snij het spek in kleine stukken. Verwijder de laurierblaadjes en tijmtakjes. Roer het vlees terug door de soep.
- 7.** Proef en kruid bij met zout en peper. Schep de garbure dampend heet op in diepe borden.

Tip

Gebruik je gedroogde witte bonen, week ze dan de avond voordien in ruim koud water. Giet het weekwater weg en kook de bonen apart gaar voor je ze aan de soep toevoegt, zodat de kooktijden kloppen en de bouillon helder blijft.

Lekker met

Een snede stevig boerenbrood of zuurdesembrood past hier perfect bij.

Dranktip

Een lichte rode wijn uit het zuidwesten van Frankrijk, zoals een Madiran of een Bergerac, sluit mooi aan bij de robuuste smaken van deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be