

JIGAL KRANT

Voor 10 personen

- 3 aubergines
- 3 grote tenen knoflook
- 9 takken rozemarijn
- extra vergine olijfolie
- 3 laurierblaadjes
- 1 grote venkelknol (circa 300 g)
- 1 tl venkelzaad
- 1 grote ui
- eenvoudige olijfolie
- 1 blik limabonen (440 g), uitgelekt en afgespoeld
- 500 ml groentebouillon (eventueel van een blokje)
- 400 ml amandelmelk
- rasp en sap van 1 biologische sinaasappel
- 2 tomaten
- za'atar
- pul biber (milde chilivlokken, te koop bij Mouwes)
- (stok)brood



Aubergine-venkelsoep met een vleugje sinaasappel

Hun immense populariteit en veelzijdigheid ten spijt, belanden aubergines in Israël hoogst zelden in de soep. Dat komt waarschijnlijk doordat het aubergineseizoen van oudsher liep van maart tot december. Slechts in de kortstondige winter, de enige tijd dat Israël's zich aan soep wagen, was 's lands lievelingsgroente niet verkrijgbaar. Inmiddels verkopen de groentestallen op de sjoek het hele jaar rond aubergines, maar het idee om er soep van te koken, heeft nooit wortel geschoten. Dat is driewerf zonde, want het romige vruchtvlees van de aubergine leent zich uitstekend voor een hartverwarmend troostsoepje. ■

Bereiding

- Warm de oven voor op 250 graden.
- Halveer de aubergines in de lengte. Maak met een scherp mes drie lange inkepingen in het vruchtvlees van alle auberginehelften, zonder de schil te raken. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Vul de helft van de aubergines met rozemarijn en de andere helft met knoflook. Besprenkel het vruchtvlees met olijfolie en bestrooi met grof zout. Bind met keukentouw de auberginehelften samen met ertussen een laurierblaadje.
- Halveer de venkelknollen in de lengte en snijd de kegelvormige aanzet weg. Besprenkel de snijvlakken met olijfolie en met venkelzaad. Bind de twee helften samen.
- Rooster de aubergines en venkel 60 minuten in de oven. Keer halverwege om. Knip de touwtjes door, klap de groenten open en verwijder de laurierblaadjes. Laat afkoelen.
- Fruit de ui in een soeppan in weinig olijfolie glazig op middelhoog vuur, zonder dat hij bruin kleurt. Zet na 2 minuten het vuur laag en laat rustig garen. Roer af en toe.
- Pluk de takjes rozemarijn uit de afgekoelde aubergines en haal zoveel mogelijk losgeschoten blaadjes weg. Schraap het vruchtvlees, inclusief de knoflook, met een lepel uit de aubergines en voeg bij de ui. Wrijf het venkelzaad van de venkel en verwijder de zwartgeblakerde buitenste vellen. Snijd de venkel in grove stukken en voeg bij de ui en aubergines.
- Draai het vuur hoog en voeg de limabonen, bouillon, amandelmelk en de rasp en het sap van de sinaasappel toe. Pureer de soep glad met een staafmixer. Zet een chinois (metalen puntzeef), of als je die niet hebt, een grove zeef, op een tweede pan en wrijf zoveel mogelijk soep erdoorheen (dat gaat bij een chinois heel gemakkelijk door nogmaals de staafmixer te gebruiken). Gooi het vezelige residu dat je overhoudt weg.
- Proef de soep en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.
- Snijd de tomaten in grove stukken. Voeg een snuf zout toe en pureer glad met de staafmixer. Laat een poosje staan. Dankzij de pectine in de tomaat ontstaat vanzelf een gebonden saus.
- Garneer de soep met de tomatensaus, za'atar en pul biber. Serveer met brood.