



## Harry Potter cooking

**Toverstafjes (soepstengels)**

**Minestrone( Heksensoep)**

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
Tel.: 09 357 60 86  
fax: 09 357 78 35



[www.aandekook.be](http://www.aandekook.be) - [greet.lybaert@greetlybaert.be](mailto:greet.lybaert@greetlybaert.be) -

# Heksensoep

## 1 Zet het keukengerei voor de minestrone klaar:

keukenrobot  
grote kookpot met deksel  
houten lepel  
schaar  
2 maatbekers van 2l  
plankjes  
messen  
pollepel  
pepermolen

## Boodschappenlijst:

600 gram minestrone (diepgevroren groenten)  
1 pak selderij  
1 pak prei  
1 netje uien  
1 pakje kippenbouillonblokjes  
1 pakje boter  
1 pak zout





## 2 De voorbereiding

### Dit heb je nodig voor 15 borden minestrone:

2 en een halve liter water  
600 gram minestrone (diepgevroren groenten)  
1/5 selderij (zonder blaadjes)  
wit van 3 preien  
375 gram uien  
5 kippenbouillonblokjes  
klontje boter  
2 koffielepels zout/peper

### Werkwijze :

- 1 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snipper de ui met een keukenmachine fijn.
- 2 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Ruim het afval op. Neem het preiwit aan het uiteinde vast. Snijd van het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.
- 3 Was de selderij.
- 4 Snijd de groenten op een plankje fijn met een aardappelmes of gebruik de keukenmachine.



### Werkwijze:

5 Smelt een klontje boter in een grote kookpot. Bak hierin de ui snel totdat hij er glazig uitziet.

6 Voeg de prei, selderij en de minestrone toe. Roer om met een houten lepel.

7 Voeg het water en de bouillonblokjes toe.

8 Kruid met 30 draaien van de pepermolen en 2 koffielepels zout. Zet een deksel op de pot. Laat een half uur sudderen.

# Toverstafjes ofwel soepstengels

## 1 Zet het keukengerei voor de soepstengels klaar:

zeef  
kleine kookpot  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
borstel  
pannenkoekenmes  
2 paar pannenlappen  
2 bakplaten  
taartrooster  
hoog glas

## Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje verse gist  
1 pakje boter  
1 pak zout





## 2 deeg

### Dit heb je nodig voor 16 soepstengels:

250 gram bloem  
12,5 gram verse gist  
12,5 gram boter  
 $\frac{3}{4}$  koffielepel zout  
125 ml water

### Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet 125 ml water af.
- 4 Verwarm 125 ml water in een kleine kookpot tot het lauw is. Voel met je vinger.
- 5 Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 6 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 7 Maak in het midden een kuiltje.
- 8 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 9 Doe de rest van het water en de boter erbij.
- 10 Kneed goed met de mixer.
- 11 Dek het deeg af en laat 5 minuten rusten.



### 3 soepstengels

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C

#### Werkwijze:

- 1 Weeg porties van 25 gram deeg af.
  - 2 Vet 2 bakplaten in.
  - 3 Rol het deeg tot lange worstjes van een halve cm dik. Leg ze op de bakplaten.
  - 4 Laat de worstjes 15 minuten rijzen.
  - 5 Besprenkel de worstjes met water.
  - 6 Bak de soepstengels 15 minuten in de warmelucht oven op 170°C.
- Leg 2 paar pannenvellen boven elkaar.  
Haal de bakplaat uit de oven.  
Maak de soepstengels los met een pannenkoekenmes.  
Laat ze afkoelen op een rooster.  
Dien ze op in een hoog glas.

