

Beppe's koartmoes

Alberdina van der Veen



Mijn beppe maakte vroeger vaak deze soep, ook wel bekend onder de naam koalbrij. Op een gegeven ogenblik heb ik haar gevraagd naar de ingrediënten en de hoeveelheden. Waarop ze op z'n Lemsters zei "dat wit ik net faam". Na wat nadenken kwamen we samen tot een ingrediëntenlijst, maar mijn beppe had werkelijk geen idee van hoeveelheden. Ik ben vervolgens zelf aan de slag gegaan en na een keer of zes proefkoken had ik de juiste hoeveelheden. De soep kon beppe's goedkeuring verdragen.



Ingrediënten:
witte kool (circa 1½ kilo)
3 uien
2 preien
250 gr (geplette) gort
800 ml melk
4 saucijsjes
4 speklapjes
1½ l water
5 bouillonblokjes
nootmuskaat
peper
(zout)
boter (om in te bakken)



Vorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 40 minuten

Vorbereiding:

Snipper de uien. En snij de kool en de prei in dunne reepjes.

Bereiding:

1. Fruit de gesnipperde uien in een aparte pan met een beetje boter.
 2. Doe het water in een soeppan, voeg de saucijzen en de speklappen toe. Breng aan de kook en laat dit 15 minuten door pruttelen. Tegen het einde de bouillonblokjes toevoegen.
 3. Voeg vervolgens de witte kool, prei, gort en uien toe. Breng opnieuw aan de kook en daarna 20-25 minuten door pruttelen, totdat de gort gaar is.
 4. Haal de pan van het vuur en voeg de melk langzaam toe. Vervolgens op laag vuur de soep verwarmen. Niet aan de kook brengen (anders gaat de melk schiften).
 5. Voeg naar smaak nootmuskaat, peper en eventueel zout toe.
- Serveer met (versgebakken) brood.

**Lekker
ite!**

