

## RECEPT VAN DE MAAND

Juni 2011 - Het is de tijd van de tuinboon, de pionier van de geteelde groente! Met haar frisgroene uiterlijk en jonge, malse smaak vertegenwoordigt zij voor ons het voorjaar. Maar wat wordt deze sappig groene boon toch zwaar onderschat. Eerlijk is eerlijk, het “dubbel doppen” vergt wat tijd, maar als je de boon met liefde en aandacht verwerkt tot een mooi gerechtje, dan is het die inspanning dubbel en dwars waard. Dus trommel je familieleden op, zet de kinderen aan het werk... en doppen maar!

Om de opening van het Esprit Montagne zomerseizoen te vieren, delen we het volgende recept met je:

### Frisse tuinbonensoep met bieslook en verse kaas

Voor 4 personen:

- 1,5 kilo verse tuinbonen (evt. diepvries, maar dan minder)
- 5 dl kant-en-klare groentebouillon
- 6 el olijfolie
- 4 snufjes piment d'Espelette (te koop in de toko of op internet)
- 1 bosje bieslook
- Paar blaadjes munt
- 100 gram verse kaas, bijvoorbeeld hüttenkäse
- Zout en peper

Bereidingswijze:

1. Dop de bonen en kook ze vier minuten in kokend water en wat zout. Giet ze daarna direct een kom met water en ijsklontjes zodat ze niet verder garen en hun kleur behouden. Verwijder het velletje van de bonen en leg twee eetlepels bonen opzij.
2. Voeg beetje bij beetje de groentebouillon toe aan de bonen en mix ze tot een romig geheel. Giet drie eetlepels olijfolie erbij en breng op smaak met peper, zout en het piment d'Espelette.
3. Versnipper de bieslook en de munt. Meng de helft van de kruiden door de verse kaas en voeg wat piment toe. Roer de rest van de kruiden door de soep.
4. Serveer de soep koud met de kaas en enkele bonen erbovenop. Besprenkel het geheel met goede olijfolie.

Serveersuggestie: bak enkele repen pancetta krokant, verkruimel het en strooi het over de kaas.

Ben je geen soepliefhebber? Laat de bouillon dan achterwege (of slechts een klein scheutje) en maak er een heerlijke bonentapenade van! Lekker in combinatie met sesamzaadjes en een klein scheutje pure sesamolie (niet de Aziatische variant, want die is te sterk).