

[Log in](#)[Abonneren vanaf € 2,25 per week](#)

RECEPT

De Volkskeuken: Franse groentesoep

Het recept van de dag van uw Volkskok. Vandaag: Franse groentesoep, een voor- of lunchgerecht voor 8 personen.

**Tallina van den Hoed**

is auteur van de Volkskeuken en lust bijna alles, maar eet weinig vlees sinds haar dochter vegetariër is.

3 september 2025, 23:59

[Bewaren](#)[Delen](#)

Franse gepureerde groentesoep, mouliné de légumes. Tallina van den Hoed

O, de vakantie, wat was die fijn! Met de zeven leukste mensen van mijn familie zaten we in Zuidwest-Frankrijk, in een huis dat er op

internet al geweldig uitzag, maar in het echt nog veel geweldiger was. Met een zwembad, een slimme tuin, ruimte te over en een enorm grote keuken. Met waardeloze messen, zoals het een vakantiehuis betaamt, maar ook een vaatwasser en een Thermomix.

Advertentie

Dat is een alleskunner: een multicooker die niet alleen hakt en roert, maar ook kookt en weegt en meer. In Nederland zie je 'm nog niet zoveel, waarschijnlijk vanwege de hoge prijs. Dit was mijn kans: kon ik daar wat mee? Helaas was hij zonder gebruiksaanwijzing redelijk ondoorgrondelijk. Ik ging liever naar het strand. Uit eten. Borrelen. Naar de markt.

Eenmaal thuis keek ik naar mijn eigen keukenmachines. Die snapte ik wel. En die had ik al. Ik hoef geen Thermomix, ik kan zo ook pureren. Te beginnen met de Franse der oer-Franse soepen: *mouliné de legumes*. Vage oranje raadselsoep die je in elke supermarkt in een pak kunt kopen, en die altijd tegenvalt. Zoals het soep uit een pak betaamt. Zelfgemaakte soep daarentegen is heerlijk. Zeker als je er cognac door doet.

INGREDIËNTEN

1 grote ui
4 tenen knoflook
2 stengels bleekselderij
olijfolie
1 prei
250 g wortel
225 g pompoen
200 g courgette
250 g aardappel
6 takjes tijm
2 laurierblaadjes
2 liter tuinkruidenbouillon
zout, peper
50 ml cognac
100 g crème fraîche
1 theel. chilivlokken

Snipper ui, knoflook en snijd de bleekselderij in dunne boogjes. Bak ze op middelhoog vuur in een ruime pan in een gulle sliert olijfolie tot ze bruin zijn. Roer af en toe. Schil en snijd in deze tijd de groenten in stukken van ongeveer 1,5 bij 1,5 centimeter.

Doe de groenten bij de uien, met de laurier, de tijm, de bouillon en flink peper. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat afgedekt 20 minuten pruttelen.

Vis de tijm en laurier uit de pan en pureer de soep helemaal glad. Dat kan in de blender, met de staafmixer of door hem door een zeef te roeren.

Roer de cognac erdoor. Proef op zout en peper. Schep de soep in kommen, lepel er wat losgeroerde crème fraîche door en sprenkel er wat chilivlokken over. Eet met brood.

 Help ons door uw ervaring te delen: [Feedback geven](#)

LEES OOK

Geselecteerd door de redactie

RECEPT

De Volkskeuken: gyoza met kip

RECEPT VEGAN

De Volkskeuken: shoarma van oesterzwammen en courgette

RECEPT VIS

De Volkskeuken: romige garnalensoep met venkel

**Bevalt
onze**

journalis tiek u?

Al abonnee? [Koppel je abonnement](#)

Digitaal	6,38 3,75 per week
☒ ✓ Onbeperkt artikelen	
☒ ✓ Digitale krant (pdf)	
☒ ✓ Toegang tot 10 andere kranten	
☒ ✓ Maandelijks opzegbaar	

Digitaal basis	3,35 2,25 per week
☐ ✓ Onbeperkt artikelen	
☐ ✓ Maandelijks opzegbaar	

De korting geldt 6 maanden. Het abonnement is maandelijks opzegbaar.

1. Vul uw e-mailadres in

Met dit e-mailadres kunt u inloggen bij alle titels van DPG media.

2. Vul uw IBAN-rekeningnummer in

Beveiligde transactie

Door mijn rekeningnummer in te vullen geef ik DPG Media toestemming voor automatische incasso van 16,25 per maand. De eerste afschrijving vindt plaats in dezelfde week van mijn bestelling.

☐

Ik ga akkoord met de [abonnements-](#) en [actievoorwaarden](#)

Bestellen en betalen

Maandelijks opzegbaar



Start direct met digitaal lezen

DPG Media gebruikt uw persoonsgegevens ter uitvoering van de overeenkomst en/of om u via verschillende kanalen te informeren over u aankoop. Meer informatie vindt u in ons [privacybeleid](#).

Als abonnee van de Volkskrant ontvangt u per mail nieuws, aantrekkelijke aanbiedingen, actualiteiten en productinformatie. U kan dit wijzigen bij uw [voorkeuren](#).



Advertentie

Wilt u belangrijke informatie delen met de Volkskrant?

Tip hier onze journalisten

Algemeen

Contact met de redactie

Contact met de klantenservice

[Privacystatement](#)

[Abonnementsvoorwaarden](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

[Toegankelijkheidsverklaring](#)

[Cookiebeleid](#)

[Privacy-instellingen](#)

[Auteursrecht](#)

[Colofon](#)

Service

[Klantenservice](#)

[Bezorgklacht indienen](#)

[Bezorging pauzeren](#)

[Bezorging wijzigen](#)

[\(Bezorg\)adres wijzigen](#)

[Adverteren](#)

[Losse verkoop](#)

Meer de Volkskrant

[Over ons](#)

[Abonneren](#)

[Nieuwsbrieven](#)

[Krant](#)

[Webwinkel](#)

[Puzzels](#)

[RSS-feeds](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Android apps](#)

[iOS apps](#)

Navigeer

Columnisten

Recensies

De Volkskeuken

Archief

Op alle verhalen van de Volkskrant rust uiteraard copyright.

Wil je tekst overnemen of een video(fragment), foto of illustratie gebruiken, mail dan naar copyright@volkskrant.nl.

De Volkskrant is onderdeel van DPG Media.



KvK Nummer: 34172906 | BTW Nummer: NL810828662B01

© 2025 DPG Media B.V. Alle rechten voorbehouden



Home



Krant