

# SOEPJE VAN KIKKERERWTEN EN SINT-JACOBSNOOTJES

Chickpea and scallops soup

Door / By: Hendrik Slabbinck





# INGREDIËNTEN

Voor de soep

- 250ml visfumet
- 200ml room (20% vetgehalte)
- 200ml witte wijn (droge, mineralig).  
Neem best een wijn die je zelf graag lust.
- 200g uitgelekte kikkererwten
- Kleine ajuin
- Teentje look
- Kruidentuiltje (laurier, tijm, rozemarijn, ...)
- Beetje boter of olie
- Peper en zout

Voor de crunch:

- 20g spek
- Halve oude boterham
- Provençaalse kruiden (droog over vers)
- Peper

Voor de Sint-Jacobsvruchten:

- 3 Sint-Jacobsvruchten per persoon
- Beetje boter, liefst echte boter, maar hoeft niet.
- Peper en zout
- Citroen (vers of sap)

# BEREIDING

## Soepje

1. Schenk voor jezelf een glas wijn uit voor tijdens 't koken :-)
2. Snipper de ajuin fijn, stoof aan in wat boter. Voeg na 5-minuten alle andere ingrediënten toe, maar hou nog een beetje room over voor de afwerking. Laat dit zeker een half uur op een matig vuurt pruttelen. De wijngeur moet zeker weg zijn.
3. Mix de soep grondig. Als je een dikke soep hebt, is dat alles wat je moet doen, maar wil je een fijne gladde soep, haal hem dan door een zeef of passe-vitte. Voor de feestdagen verkies ik een gladde soep, dus doe ik de soep snel door de passe-vitte.
4. Voeg net voor het opdienen de rest van de room toe.

Wist je dat ...

... je de soep zeker een dag op voorhand kan maken.

... je de kikkererwten ofwel gebruiksklaar in een bokaal kan kopen, ofwel 'vers'. Kies je voor de laatste optie, dan moet je ze een dag voordien in licht gezouten water laten weken. Na het weken, moet je de kikkererwten zeker 45' koken vooraleer je aan het recept van het soepje kan beginnen. Zelf weken lijkt veel werk, dat is niet zo. Je moet er gewoon op tijd aan denken. Je kan ook ineens kikkererwten voor van alles nog wat laten weken want met kikkererwten kan je veel toffe en lekkere dingen maken. Denk aan zelfgemaakte hummus, alternatief borrelnootje (kruiden en grillen in de oven, een gezonde spreads voor op toastjes of voor op de boterham! Kikkererwten passen ook super goed in een curry. Als je kiest om zelf je kikkererwten te weken, week er dan ineens een hele boel. Ze blijven lang goed in de frigo

# BEREIDING

## Crunch

1. Hak het spek en de boterham fijn en bak alles echt krokant.
2. Doe dit terwijl het soepje kookt. Je kan dit ook op voorhand maken. Bak de crunch dan nog even mee met de Sint-Jacobsvruchten.

## Sint-Jacobsvruchten

Ik gebruik altijd Sint-Jacobsvruchten uit de diepvries. Neem ze zeker één dag van tevoren uit de diepvries en laat ze ontdooien in de frigo. Zorg dat ze niet in het water liggen als ze ontdooien. Ze moeten mooi droog zijn vooraleer je ze bakt. Anders worden ze nooit mooi bruin.

1. Schenk je glas wijn nog eens bij indien nodig!
2. Kruid de Sint-Jacobsvruchten met peper en zout aan beide kanten.
3. Doe de boter in een kleine pan en laat ze bruin worden, niet zwart.
4. Bak de Sint-Jacobsnoten een tweetal minuten aan 1 kant en draai ze om. Als je ze draait, moet de bovenkant mooi bruin gebakken zijn. Bak ze nog een tweetal minuten aan de andere kant. Zeker niet langer.
5. Doe op elke Sint-Jacobsvrucht enkele druppeltje citroensap.
6. En nu alles in de soepbordjes.
7. Doe eerst de soep in de borden, leg er de Sint-Jacobsvruchten in en sprenkel er de crunch over.

**Smakelijk!**

# INGREDIENTS

For the soup:

- 250ml fish fumet
- 200ml cream (20% fat content)
- 200ml white wine (dry, mineral). It is best to take a wine that you like yourself.
- 200g drained chickpeas
- Small onion
- Clove of garlic
- Clove of herbs (bay leaf, thyme, rosemary, ...)
- Little butter or oil
- Pepper and salt

For the crunch:

- 20g bacon
- Half old sandwich
- Provençal herbs (dry over fresh)
- Pepper

For the scallops:

- 3 scallops per person
- A little butter, preferably real butter, but not necessary.
- Pepper and salt
- Lemon (fresh or juice)

# PREPARATION

## Soup

1. Pour yourself a glass of wine for cooking :-)
2. Chop the onion finely, sauté in some butter. After 5 minutes, add all the other ingredients, leaving a little cream for the finish. Let this simmer for at least half an hour on a moderate heat. The wine smell should definitely be gone.
3. Mix the soup thoroughly. If you have a thick soup that's all you need to do, but if you want a nice smooth soup, run it through a sieve or passe-vitte. For the holidays I prefer a smooth soup, so I quickly put the soup through the passe-vitte.
4. Just before serving, add the rest of the cream.

Did you know ...

... You can make the soup at least a day in advance.

... You can buy the chickpeas either ready to use in a jar or 'fresh'. If you choose the latter option, you should soak them in lightly salted water the day before. After soaking, you have to cook the chickpeas at least 45 'before you can start the soup recipe. Soaking yourself seems like a lot of work, that's not the case. You just have to think about it in time. You can also suddenly soak chickpeas a bit for everything because you can make a lot of cool and tasty things with chickpeas. Think of homemade hummus, alternative nut (seasoning and grilling in the oven, a healthy spread for toast or on a sandwich! Chickpeas also fit very well in a curry. If you choose to soak your chickpeas yourself, soak them suddenly a lot, they keep well in the fridge for a long time.



# PREPARATION

## Crunch

1. Finely chop the bacon and sandwich and fry everything really crispy.
2. Do this while the soup is cooking. You can also make this in advance. Then fry the crunch for a while with the Sint-Jacobs fruits.

## Scallops

I always use frozen scallops. Take them out of the freezer at least one day in advance and let them thaw in the fridge. Make sure they are not in the water when they thaw. They must be nicely dry before you bake them. Otherwise they will never turn beautifully brown.

1. Top up your glass of wine if necessary!
2. Season the scallops with salt and pepper on both sides.
3. Put the butter in a small saucepan and let it brown, not black.
4. Fry the scallops on one side for about two minutes and turn them over. When you turn them, the top should be nicely browned. Fry them for another two minutes on the other side. Certainly no longer.
5. Put a few drops of lemon juice on each scallop fruit.
6. And now everything in the soup plates.
7. First put the soup in the plates, add the scallops and drizzle over the crunch.

**Bon appetit!**