

# Postelein soep

## Bewaren

Postelein is niet lang te bewaren. Het beste gaat het in de groentelade van de koelkast liefst in een ruime bak met een doek op de bodem. Het is nogal kwetsbaar spul, maar zo kun je het enkele dagen bewaren.

Als je het langer goed wilt houden is invriezen ook een prima optie. Wel eerst even kort blancheren (2 tot 3 minuten), koudspoelen, en dan direct invriezen. Zo blijft het maanden houdbaar. Niet eerst laten ontdooien bij het uitvriezen, maar meteen de hete pan in.

---

## Ingrediënten

- postelein
- sjalotjes
- bouillon
- room
- stukjes geroosterde walnoot of pijnboompitten als garnering

---

## Bereiding

Het fijne van soep is dat je zo prettig kunt variëren met de hoeveelheden. Ook welke bouillon je kiest mag je zelf weten. Vandaar dat je geen hoeveelheden aantreft bij de ingrediënten. Wil je toch wat houvast: 750 cc bouillon, 1 kg postelein en 2 sjalotjes leveren je 4 flinke kommen soep.

Snipper twee sjalotjes en fruit die in wat boter of olie aan zonder te kleuren. Maak intussen 1 kilo postelein schoon. Voeg die toe als de sjalot glazig is, en bak de postelein enkele minuten op middelhoog vuur totdat hij volledig geslonken is. Doe er wat bouillon bij en pureer het geheel. Voeg dan de rest van de bouillon toe (in totaal 750 milliliter) en breng de soep aan de kook. Afmaken met een flinke scheut room of crème fraîche, peper en zout. Tip: lekker om te garneren met wat geroosterde walnoten (in stukjes) of pijnboompitten.