

Sobere soepmaaltijden in de vastenperiode

De Raad van Kerken Driebergen organiseert dit jaar in de veertigdagentijd wekelijks eenvoudige (soep)maaltijden, gevolgd door een vesper. De Bijbelverhalen in de veertigdagentijd verwijzen naar de tocht van Jezus vanuit de woestijn naar Jeruzalem, zijn sterven en leven. Natuurbeelden in die verhalen belichten het geheim van dood en leven. De soepen die in deze weken gegeten kunnen worden sluiten aan bij deze beelden van woestijn, berg, water, licht, dood en leven.

De opzet voor een avond zou kunnen zijn:

Lees voorafgaande aan de maaltijd de Bijbeltekst (of een deel eruit indien de tekst erg lang is)

Vertel iets over de soep en leg de link met de Bijbeltekst.

Serveer de soep met brood (Turkse broden kun je mooi delen)

Eet in stilte, om op de tekst en gedachte te kunnen kauwen.

Na de maaltijd Vesper, waarin dezelfde Bijbeltekst nog eens gelezen wordt.

Recept voor 1,5 liter basisbouillon

2 liter water, 1 wortel, 1 pastinaak, 2 uien, 1 kleine prei, 1 dikke plak knolselderij, 1 eetlepel olie, 1 laurierblad, 1 kruidnagel, ½ theelepel peperkorrels, ½ theelepel jeneverbessen, 1 theelepel peterselie.

Maak de groenten schoon en snijd in kleine stukken. Fruit deze in olie. Voeg het water toe, breng het geheel aan de kook en laat het 1 ½ tot 2 uur trekken in een pan met een deksel. Zeef de bouillon. Deze is 3 tot 4 dagen houdbaar in de koelkast, maar laat zich ook goed invriezen.

(De uitgezeefde groenten kun je (gepureerd) gebruiken in een pastasaus of dikke soep)

In de recepten wordt uitgegaan van deze basisbouillon. De recepten zijn voor 1,5 liter soep.

Verantwoording:

Recepten en beelden komen uit: Tini Brugge en Gert Vos, Hemelse spijzen

Foto's: <https://sameneerlijketen.nl>

Bij het evangelie: Joost Jansen, Woord voor onderweg