

Soep met ballen

Op een prachtige dag in augustus kreeg ik een mega grote zak tomaten, blozende rode vitaminebommetjes, volgepakt met aardse smaak. Grillige vormen die getuigen van een natuurlijke groei. Zo rijp dat ze op het punt stonden om uit hun voegen te barsten. Zalig!

Toevallig had ik de dag ervoor van iemand anders een bakje met allerlei soorten pepers en mini puntpaprikaatjes gekregen. Aangezien ik wel van pit hou, bekend bij deze en gene.

Mijn brein begon meteen te koken, recepten doe ik niet zo aan dus uit de losse pols begon ik vol goede moed eerst met het schoonmaken van de tomaten. Snijden, kroontjes en harde stukjes verwijderen. Het was behoorlijk veel en goed voor een paar grote pannen soep. Eventueel kon ik van een pan ook nog tomatensaus maken voor pasta's, kwestie van wat verder inkoken – simpel. Ik sneed uien fijn, raspte de knoflook en de gember en begon dit te fruiten in olijfolie. De geuren kwamen vrij en vulden het huis met warmte, nog meer warmte want het was maar rond de 30 graden die dag ;-)

De tomaten werden daarna ook mee gefruut zodat de zuren wat minder overheersend zijn, even een werkje maar dan heb je ook wat. Ik had nog een paar potten geroosterde paprika's in mijn voorraadkast staan, een sublieme combi met tomaten. Ook de verse mini puntpaprikaatjes moesten eraan geloven en voor de kick nog wat verse pepertjes, kontje er af en hup met de geit. Ik had gele/rode/oranje en groene soorten chilipepertjes gekregen die op zich best mild zijn en pleurde er van ieder soort een in elke pan.

Zoon en ik hebben al eens eerder geprobeerd om zelf sambal brandal of badjak te maken maar dat was niet echt een succes, laat ik dan ook liever over aan een echte indo. Ik koop het kant en klaar en gebruik het in heel veel kooksels. Dus ik twijfelde of ik nog wat in de tomatensoep zou doen. Beter even wachten tot het ongeveer klaar is, eerst maar proeven – strak plan!

Het pruttelde dat het een lieve lust was en ik had het idee dat de hele straat het kon ruiken, heerlijk.

Ik gooide er nog wat kruiden bij. Italiaanse, extra basilicum en selderij en een paar bouillonblokjes. Jong het water liep me in de mond. Na een tijdje moest er uiteraard geproefd worden.

En ze zeggen wel eens dat de soep niet zo heet wordt gegeten als ze wordt opgediend. Nou dat was letterlijk een understatement in dit geval.

Niet gekruid, pittig of zelfs pikant maar reteheet!!

Het zweet stond al op mijn voorhoofd maar nu gutste het uit alle denkbare poriën die je je maar kunt bedenken. Jezus mina, niet normaal. Ik zat me op dat moment te bedenken dat iemand in de overgang zelfs niet zo'n heftige hotflash kan krijgen. Toch teveel pepers? Nah, daar kan ik normaal wel tegen.

Maar goed, wat nu.

Ik herinnerde me dat mijn zwager, dol op koken, ooit eens zei dat je iets wat te heet is kunt "afblussen" met suiker. Zo gezegd, zo gedaan. Ik voegde bruine basterdsuiker toe tot het "te doen" was. Een echte tomatensoep met ballen, zelfs zonder de vlezige balletjes. Puur en (h)eerlijk, vers gemaakt met liefde. Toch maar mooi een voorraadje voor in de vriezer.

Wat bleek nu achteraf?! Die verduveld grappige puntpaprika's waren dus geen puntpaprika's maar

een heter soort peper dan de “gewone” chilipepers die er in allerlei kleuren in zaten. Ik werd keihard uitgelachen door de pepermeneer. Weer wat geleerd, eerst even navragen wat het precies is.

Roer en kook voorzichtig – het kan heet worden in een keuken...

©José Bergh-Berben

November 2022

N.a.v. De woordjes Moed en Pikant