Witte Donderdag

Witte Donderdag soep
Apostelsoep

Op deze dag in de veertigdagentijd was er aandacht voor de armen. Aan hen werden stukken brood uitgedeeld, men noemde die apostelbrokken.
Ook werd er apostelsoep gemaakt, of witte donderdag soep.
Er zijn allerlei recepten te vinden voor deze soep. Het kenmerkende is dat men 12, (soms 9) kruiden en groenten erin verwerkt.

Voor 4 personen
- *1 l. water*
- *2 uien, fijngehakt*
- *50 gram bloem*
- *45 gram boter*
- *Scheut (zure)room*

Groenten
- *1 aardappel (klein)*
- *stuk knolselderij*
- *stuk prei*
- *stuk winterwortel*
- *bouillonblokje*

Kruiden uit de natuur:
2 theelepels (per soort) fijngesneden
zo mogelijk: daslook, paardenbloemblad, brandnetelblaadjes, vogelmuur, hondsdraf (weinig), zevenblad, duizendblad, smalle weegbree, wat madeliefjes ***of***

of *Kruiden uit de supermarkt:*
een eetlepel (per soort)peterselie, koriander, bieslook, kervel (diepvries AH), selderie, takje rozemarijn, takje tijm laurierblad.
Zout, peper nootmuskaat

Bereiding
Snijd de groenten fijn en kook 15 min. in 1 liter water. Voeg bouillonblokje toe
Smelt in een andere pan de boter en laat op laag vuur de ui zacht worden.
Voeg de bloem toe en laat die in 1 min. uitbruisen. Roer tot een bal. Voeg beetje bij beetje vocht toe van de gekookte groenten, totdat een saus ontstaat. Voeg de saus bij de groenten in de eerste pan. Voeg wat melk of water toe als de soep te dik is.
Voeg vervolgens de fijngesneden kruiden toe en laat 5 minuten koken.
Serveer de soep met een scheutje (zure)room en versgebakken of geroosterd brood.