



TOP YOUR TOPPINGS

FLEUR JE SOEP OP

MET DEZE SIMPELE TOPPINGTIPS!

Ben jij bang dat je consumenten soep een beetje saai vinden? Fleur de soep dan op met een mooie topping! De perfecte topping zorgt voor contrast in smaak, kleur én textuur. Met deze toppingtips tover jij jouw soep in een handomdraai om tot een topsoepje!



1

Crunchy toppings

Wil je graag een keer creatief zijn met textuur? **Ga dan voor een crunchy topping, zoals croutons, gebakken uitjes, zaden of fijngesneden nootjes.** Voeg de croutons pas toe als je de soep uitserveert, voor een optimaal knapperige bite.

- Bruine bonensoep
- Mosterdsoep
- Kippensoep
- Gebroken tortillachips
- Uitgebakken spekjes
- Gebakken uitjes



Tips & Tricks

SELECTED BY
#SOUP
REBELS

5 TOPPINGTIPS VOOR EEN TOPSOEP!

Pompoensoep met een twist

Lekker voor romige en mild-zoete soepen: geroosterde pompoenpitten. **Bacon of chorizo kruimels voor een zoute twist** en dikke Griekse yoghurt met een snuifje komijnpoeder om de soep voller te maken.



Say yes to cress

2

Cress zijn vroeg geogoste plantjes met een geconcentreerde smaak. De bekendste cress soorten zijn tuinkers en waterkers, maar er zijn er nog zoveel meer.

- **Atsina cress** heeft een hartvormig blaadje en een zachte anijssmaak. Niet te missen op knolselderij- of pastinaaksoep.
- **Mustard cress** heeft de scherpe smaak van mosterd, mierikswortel en wasabi. Deze cress kan een standaard soepje omtoveren tot een compleet nieuwe ervaring.
- Met **tuinkers** verrijk je bospaddensoep binnen no-time met een pittige en scherpe smaak. Tuinkers is ideaal om zelf te kweken; hier pluk je binnen een week de cress al van.



Paddenstoelen Speciaal

Wie houdt er niet van een heerlijke paddenstoelensoep? Maak nu paddenstoelensoep de luxe! **Rook paddenstoelen in de rookoven en leg op het laatst in de soep of roer er eens wat sterke espresso door. Heerlijk!**

Tips & Tricks



5 TOPPINGTIPS VOOR EEN TOPSOEP!



Romige en kazige toppings

3

Een romige topping als crème fraîche, zure room of yoghurt kan je soep helemaal afmaken. Gebruik dit echter wel met mate en alleen bij romige soepen. Of ga voor gedurfd en experimenteer met geraspte Parmezaanse kaas of blauwe kaas.

- Pompoensoep ☛ Room
- Linzensoep ☛ Kokosmelk



Kruiden

4



Kruiden zijn echte smaakmakers en fungeren vaak ook nog eens als cadeautje voor het oog, immers de consument eet vooral met z'n ogen. Wel is het belangrijk dat je de goede kruiden kiest. Ga bij roomsoep voor frisse kruiden als bieslook en bij een bouillon voor een pittigere cress als tuinkers. Aziatische soepen worden vaak afgetopt met koriander en bij een Franse of Italiaanse soep past peterselie juist weer perfect.

- Romige bospaddenstoelensoep ☛ Verse peterselie
- Linzensoep ☛ Verse koriander
- Erwtensoepp ☛ Verse bieslook



Snert speciaal

Ga voor de ultieme mix van traditioneel en eigentijds, huiselijk en hip: **Erwtensoepp met een topping van pulled pork!**