



De Allesproever

Soeprème

Wat?

Oudere lezers zullen zich ongetwijfeld nog de wagens van Soep Van Boom herinneren, die jarenlang in heel Antwerpen soep aan huis brachten. Twee jonge gasten, Tijs en Sander, hebben een hedendaagse, eigenzinnige versie van deze formule uitgedokterd, met de toepasselijke naam Soeprème. Het initiatief is ontstaan uit de wedstrijdformule Startup@campus, waar ze een van de laureaten waren. Hun basisprincipe: 's morgens bereidt dit dynamische duo een wekelijks variërende soep en een quiche, die ze voor de lunch bezorgen bij klanten die online hun bestelling doorgeven. Hun site is inderdaad de motor van hun bestellingen.

's Namiddags staan ze ook met hun soepcaravan op vaste plekken in de Rupelstreek, waar je je bestelling kan ophalen of ter plekke een tasje soep slurpen en/of een spie quiche verorberen. De quiche is zowel in volledige taartvorm als in delen verkrijgbaar. Om de binding met hun regio te vergroten, gebruiken ze niet alleen zoveel mogelijk streekgroenten, ze koppelen hun bereidingen ook aan lokale heldenverhalen. En het duo heeft nog meer plan-

nen om te werken met streekgerechten. Maar aangezien ze nog maar een klein trimester actief zijn, is het nu vooral een kwestie van de klantenkring uit te breiden. Nog dit: de quiches worden ook ovenklaar geleverd aan huis. Een kwartiertje opwarmen op 160° volstaat.

Proefcommentaar?

Onze soep van de week was gemaakt van pompoen, knolselder en look. Wees gerust, de look speelt figurant, want het was vooral de hartigheid van de selder die domineerde, aangenaam afgerond door de zoetrijpe pompoen. Lekker. De quiche leed natuurlijk een klein beetje onder het feit dat het een vooraf bereide schotel is, die opgewarmd wordt. Zo miste de bodem een beetje krokantheid, wat wel mooi werd gecompenseerd door de vulling van in Duvel gestoofde prei met plakjes (malse!) ham. Het bier zorgde voor extra punch en een pittige, licht bittere toets tegenover de zoetere prei. Zeer positief: soep noch quiche bleken te zout.

Wat is dit?
Waar is het?
Wat is het voor?

De Allesproever proeft/test alles wat vast of vloeibaar is, maar vooral ook een link met onze provincie heeft.

Tekst:
Frank Van der Auwera
Foto's:
Wim Hendrix

Waar kopen?

Voor bestellingen, thuislevering of afhaling zie www.soeprème.be, info@soeprème.be, bij Tijs Callaerts (0470-96.20.44) of Sander Claes (0477-80.64.09). **Vaste standplaatsen (14.30u-18u):** ma Brooikensplein, Reet; di Belle Vue, Reetsesteenweg 75, Aartselaar; woe Alvo, Tuinwijk 66, Rumst; do Escape, Pierstraat 425, Reet; vrij Kerkplein, Schelle.

Prijs?

Soepen 3,8 euro tot 4,20 euro/liter (zelf potje meebrengen); quiches 12,5 euro voor hele, 7 euro voor halve en 2,5 euro voor miniatuurversie. Thuislevering vanaf bestelling van 20 euro.