



soups & shakes

SANDWICH SHOP

Opdrachtgever: Soups & Shakes Sandwichshop

Soups & Shakes Sandwichshop is een totaal nieuw foodconcept in Tilburg.

Hier worden elke dag verse soepen, sappen en sandwiches bereid met als uitgangspunt het gebruik van zoveel mogelijk biologische producten en ingrediënten.

U bent bij Soups & Shakes op het juiste adres voor een lunch. Op de menukaart staan heerlijke soepen en sandwiches, maar ook voor een vers kopje espresso of een versgeperst vruchtensapje bent u van harte welkom.

Case:

Voor Soups & Shakes ontwikkelde Studiocase het logo met een complete huisstijl. Ook de signmaking zoals de raambeletteringen van de shop is door ons verzorgd.



Spinazie-doperwtensoep

(recept van Wieke Cameron - Soups & Shakes Sandwichshop)

Voor 6 personen

Ingrediënten:

- 1 Liter groentebouillon (kan van maggiblokjes, maar heel erg lekker én beter als je deze zelf maakt: boter smelten, verschillende groenten (waaronder uien) 10 minuten naar smaak smoren, verse kruiden erbij en een zelfde hoeveelheid gewicht aan water erbij als het gewicht van de groente. Op een laag pitje 15 minuten koken en vervolgens de bouillon zeven).
- 1 Ui, klein snijden
- 800 Gram spinazie
- 400 Gram doperwten (ongeveer 200 gram apart houden)
- 1 Flinke eetlepel olijfolie
- 1 Aardappel, in stukken snijden
- 2 Tenen verse knoflook
- 2 Flinke eetlepels roomkaas
- Zout en peper

Bereiding:

- 1) Olijfolie in de pan, ui toevoegen en ± 5 minuten laten smoren met ondertussen paar keer roeren
- 2) spinazie, doperwten, aardappel, knoflook en bouillon toevoegen. Dit aan de kook brengen en 5 minuten laten koken, de deksel er schuin ophouden.
- 3) Kook de soep nog 15 minuten op een lager pitje
- 4) Voeg de roomkaas toe
- 5) Pureer de soep met een staafmixer
- 6) Voeg de overgebleven doperwten toe en roer deze erdoor
- 7) Voeg naar smaak zout en peper toe
- 8) Laat de soep nog een paar minuten koken
- 9) Garneer je soep met bijvoorbeeld: uitgebakken spekjes, geroosterde pijnboompitjes, walnoten en oude kaas.



April 2010