



RECEPT ERWTENSOEP

WAT HEB JE NODIG VOOR DE TRADITIONELE ERWTENSOEP?

Ingrediënten voor 4 personen	300g aardappelen	1 takje tijm
	250g gezouten spek*	1 blaadje laurier
	300g spliterwten	peper
	1 grote ui	1,2 liter groentebouillon (of vleesbouillon)
	1 tak bleekselder	

BEREIDING

- 1 Laat de erwten 24 uur weken in koud water.
- 2 Schil de aardappelen, pel de ui en snij samen met de selder in gelijke stukken.
- 3 Giet de erwten af en doe ze met 1,2 liter groentebouillon in een kookpot en breng aan de kook.
- 4 Doe er het spek*, tijm en laurier bij en laat onder deksel gedurende 30 minuten koken.
- 5 Voeg de groenten toe en laat nog een twintigtal minuten koken.
- 6 Haal het spek en de kruiden uit de soep en mix de soep.
- 7 Snij het spek in blokjes en bak krokant.
- 8 Serveer ze samen met de soep.
Werk eventueel het geheel af met croutons.

*Hou je meer van vegan erwtensoep, dan kan je het spek gewoon weglaten.