

Recept: Erwtensoep met Spekjes



Een heerlijke, romige erwtensoep met krokante spekjes. Perfect voor koude dagen!

Afbeelding: Libelle-lekker.be



Aantal personen:

2 personen



Tijd:

35 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemakkelijk

Ingrediënten:

Omrekening naar 2 personen

<input type="checkbox"/> Doperwten	250 g		
<input type="checkbox"/> Preiwit	½	in ringen	
<input type="checkbox"/> Knolselder	75 g	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Ui	½	gehakt	
<input type="checkbox"/> Knoflook	½ teentje	gehakt	
<input type="checkbox"/> Spekreepjes	50 g		
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	½ l		
<input type="checkbox"/> Room	50 ml		
<input type="checkbox"/> Olie	Voor bakken		
<input type="checkbox"/> Peper, zout, nootmuskaat	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Bieslook	Voor garnering		

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Laat de erwten ontdooien.
- Snijd het preiwit in ringen.
- Schil de knolselder en snijd 'm fijn.
- Pel en hak de ui en de knoflook.

Groenten Stoven

- Stoof alle groenten samen glazig in olie.
- Overgiet met de bouillon en breng aan de kook.
- Laat 20 minuten zacht sudder.

Spek Bakken

- Bak het spek krokant.
- Laat het wat uitlekken op keukenpapier.

Soep Afmaken

- Mix de soep tot een gladde consistentie.
- Roer er de room door.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Verdeel de soep over de borden.
- Werk af met de krokante spekjes en verse bieslook.