

Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen	
voor de soep:	
700 g	verse of diepvrieserwten
2	uien
1/2	stengel preiwit
1	stengel bleekselder
100 g	boter
2	takjes tijm
1	laurierblaadje
1	teentje look
5	blaadjes munt
2 l	blanke kippenfond
100 ml	room
voor de croutons:	
4	sneden wit brood
80 g	boter
voor de afwerking:	
100 g	gerookt spek
	peper van de molen en zout



Recept

Maak de soep:

Maak de verse erwten schoon of ontdooi de diepvrieserwten. Snijd de uien, prei en selder grof. Smelt de boter en bak ze in de pan en voeg de aromaten (tijm, laurier, knoflook) en de munt toe. Laat alles sueren of glazig worden in de vetstof.

Voeg de erwten toe en bak ze eventjes mee. Breng op smaak met peper en zout. Bevochtig het geheel met de kippenfond. Laat alles 20 minuten gaarkoken op een matig vuur.

Mix of blend de soep fijn. Passeer de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel wat room toe.

Serveren:

Snijd het spek in gelijke blokjes. Kook de blokjes eventjes in ongezoeten water. Giet het water af. Bak de spekblokjes in een droge pan met antiaanbaklaag lekker krokant.

Kruid met peper. Laat het spek even rusten op keukenpapier en voeg hem daarna samen met de croutons toe aan de soep.

Maak de croutons:

Snijd de korsten van het brood. Snijd de boterhammen in gelijke blokjes.

Bak deze krokant in boter. Breng op smaak met peper en zout. Dep droog met papier.

Bron



<http://www.njam.tv/recepten/erwtensoepp-met-broodcroutons>

Info Martine Lycke 12/08/2015

1 soeplepel boter gebruikt
Geen selder
2 blaadjes munt
Diepvrieserwtjes
Zonder spek en zonder croutons

Fotos

