



Soepen

Soep van waterkers en erwten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 lookteentje (fijngesneden)
1 laurierblaadje
1 liter groentebouillon
300 gram erwten (diepvries)
1 bosje waterkers
1 theelepel munt (fijngesneden)
4 eetlepels room (half opgekopt)
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui en knoflook in de olijfolie. Blussen met de bouillon en de erwten en het laurierblaadje toevoegen. Aan de kook brengen en 25 minuten laten pruttelen op een laag vuur.

Verwijder intussen de steeltjes van de waterkers. Haal de bouillon van het vuur, verwijder het laurierblaadje, voeg de waterkersblaadjes en de munt toe en pureer de soep zorgvuldig. Bijkruiden met peper en zout en in de borden nog een eetlepel room toevoegen.

