



Soepen

Erwtensoep met worst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram erwten (diepvries)
4 aardappelen (in kwartjes)
2 uien (grof gehakt)
2 liters groentebouillon
4 eetlepels croutons
4 eetlepels room
2 worsten
snuifje nootmuskaat
1 handvol munt
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit wat boter in een kookpot en fruit de witte ui op een zacht vuurtje. Voeg vervolgens de stukjes aardappel toe en bak 5 minuten.

Voeg de groentebouillon en nootmuskaat toe en breng aan de kook. Voeg de erwten toe en kook nog 5 minuten. Kruid met peper en zout.

Bak de braadworsten langs beide kanten goudbruin en snij in plakjes.

Haal de kookpot van het vuur en mix met een handmixer tot een gladde soep. Verdeel de soep over de kommen en werk af met room, croutons, munt en braadworst.

Zelf croutons maken!

Meng stukjes brood met olie, Italiaanse kruiden en/of kaas en plaats het 25 min. in de oven op 160 °C. Tussendoor een keertje omdraaien en klaar!

Keukenbenodigdheden

Mixer

