



Soepen

Kikkererwten soep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kikkererwten (uit blik)
250 gram kastanjes (verse)
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (grof gehakt)
1 liter groentebouillon
brood (in sneetjes)
4 eetlepels room
2 eetlepels bieslook (fijngesnipperd)
1 kruidentuiltje
snuifje nootmuskaat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Breng een grote pan met water aan de kook. Maak een kruisje in de harde bovenkant van de kastanje, voeg toe aan het kokende water en kook gedurende 5 minuten. Giet de kastanjes af, laat even afkoelen en pel de kastanjes.

Verhit wat vetstof in een grote kookpot en bak de ui in enkele minuten glazig. Voeg hierna de knoflook toe en bak nog 1 minuut.

Blus met de groentebouillon en breng voor minstens 30 minuten aan de kook samen met de bouquet garni en de kastanjes. Voeg de kikkererwten toe van zodra de kastanjes zacht zijn en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Mix vervolgens de soep tot een dikke gladde massa.

Schenk de soep in kommen, werk af met wat room, bieslook, kikkererwten en stukjes kastanje. Serveer met een stukje brood.

Keukenbenodigdheden

Mixer

