



Soepen

Erwtensoep met krab

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram krab (uit blik, uitgelekt)
1 eetlepel tuinkers (blaadjes)
500 gram erwtjes (diepvries)
handvol blaadje waterkers
handvol muntblaadjes
1 sjalot (fijngesneden)
1 liter groentebouillon
verse kruiden (mix)
1 eetlepel boter
1 deciliter room
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de tuinkers, waterkers en kruiden voorzichtig onder elkaar. Stoof de sjalot in de boter. Hou een eetlepel erwten apart. Voeg de rest bij de sjalot en giet er de bouillon over. Ongeveer 15 minuten laten koken en dan de munt toevoegen.

Mix de soep en doe ze door een puntzeef. Opnieuw opwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Verdeel de krab over de borden en leg er de mix van kruiden op. Schep hier de soep rond. Werk af met druppeltjes room en de overgebleven erwten.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Zeef

