



Snelle erwtensoep



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 g doperwten (diepvries)
- 1 groentebouillonblokje
- 2 middelgrote aardappels
- 1 winterwortel
- 1 knolselderij
- 2 prei
- 2 takjes selderijgroen
- 1 fijne rookworst, middel kan ook natuurlijk
- 8 sneetjes Fries roggebrood
- Zaanse mosterd
- 125 g geitenkaas
- versgemalen peper

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Snelle erwtensoep

Bereiding

Begin met het koken van de doperwten

Zet de doperwten op met 1 liter water en het bouillon blokje.
Breng het, onder af en toe roeren, aan de kook.
kook de doperwten in circa 15 minuten gaar.

De erwtensoep:

1

Schil de aardappels, winterwortel en de knolselderij en snijd alles in blokjes.

2

Snijd het stuk prei in ringen en was ze.

3

Hak het selderijgroen fijn.

4

Pureer met de staafmixer de erwten zo fijn mogelijk.

Breng de soep weer aan de kook

1

Voeg de aardappels, groente en het selderijgroen toe en kook de soep nog circa 10 minuten.

2

Snijd de worst in plakjes en voeg ze circa de laatste 5 minuten toe aan de soep.

3

Breng de soep op smaak met peper.

Roggebrood met kaas:

1

Bestrijk 6 sneetjes roggebrood dun met mosterd en beleg ze dik met geitenkaas.

2

Stapel ze per 3 op elkaar en dek af met een vierde sneetje brood.

3

Snijd de stapeltjes in vieren.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten