



erwtensoep met spek

Ik kwam op het idee om 50 g spekreepjes een paar minuten te bakken in een koekenpan, tot ze krokant zijn, en te serveren bij erwtensoep.

Dit heb je nodig

- 1 l water + 2 bouillonblokjes
- boter-mosselgroenten of 1 ui + 1 stengel selder
- 1 kg bo*erwten extra zacht (Gezien in de bofrost catalogoog herfst/winter 2007/2008)
- 7 draaien van de pepermolen & 1 koffielepel zout

1. Zet de erwtes op in 1 l gezouten koud water. Breng aan de kook.

Smelt een klontje boter in een grote kookpot (5 l). Voeg mosselgroenten toe. Laat 10 minuten stoven met een beetje water.

Of Fruit 1 fijn gesnipperde ui. Laat 10 minuten stoven met 1 in stukjes gesneden selder (zonder blaadjes) & een beetje water

Giet de erwtes af, MAAR VANG HET KOOKVOCHT OP.

Spoel de erwtes onder koud water.

Mix de mosselgroenten en erwtes met het kookvocht & de bouillonblokjes.

Breng op smaak met peper & zout.