



Maaltijdsoep van spliterwten met aardappel en rookworst

4 PERSONEN

🕒 95 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui
- 1 el zonnebloemolie
- 1 l water
- 2 runderbouillonblokjes
- 250 g groene spliterwten
- 125 g aardappelen (met schil)
- 125 g knolselderij
- 75 g gerookt ontbijtspek
- 190 g rookworst
- 250 g erwtensoepgroenten
- 4 sneetjes roggebrood
- 6 plakken katenspek
- 3 takjes verse bladselderij

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pel en snipper de ui.
2. Verhit zonnebloemolie in een pan en fruit de ui 2 à 3 minuten.
3. Voeg het water en de bouillonblokjes toe.
4. Voeg de spliterwten toe en laat 1 uur koken.
5. Snijd ondertussen de aardappelen en knolselderij in blokjes van 1½ cm.
6. Snijd het ontbijtspek in stukjes en de rookworst in plakjes.
7. Voeg de aardappelen, knolselderij, rookworst, erwtensoepgroenten en het ontbijtspek toe aan de pan met spliterwten en laat nog 30 minuten koken.
8. Serveer het roggebrood met katenspek bij de soep.
9. Snijd het bladselderij grof en garneer de soep met de bladselderij.

TIP: Maak de erwtensoep een dag van tevoren. Daardoor is de soep de dag erna beter gebonden. Daarnaast moet je de erwtensoep heel goed en lang laten inkoken. Is de soep toch nog te dun? Dan kun je altijd een beetje maïzena toevoegen om de soep te binden. Wil jij de erwtensoep wat langer bewaren? Voeg dan extra water toe wanneer je de soep voor de tweede keer opwarmt, de soep dikt namelijk erg in.

VEGATIP: Vervang de rookworst voor ookworst (Hema) en het katenspek door plantaardig speck, de runderbouillon vervang je door kruidenbouillon.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

