



Maaltijdsoep van spliterwten met peen en shiitake

2 PERSONEN

⌚ 40 + 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui
- 2 el milde olijfolie
- 200 g spliterwten
- ½ laurierblad
- 750 ml kokend water
- ½ groentebouillontablet minder zout
- 1 tl gemalen knoflook
- 350 g winterpenen
- 8 g verse selderij
- 100 g fijne tuinerwten, diepvries
- 75 g shiitake, gesneden
- ½ tl gerookt paprikapoeder

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui.
2. Verhit de helft van de olie in een ruime soeppan en bak de ui 2 minuten.
3. Voeg de spliterwten, het laurierblaadje, water, bouillonblokje en de helft van het knoflookpoeder toe en breng aan de kook.
4. Laat op laag vuur 30 minuten koken, roer af en toe.
5. Schil ondertussen de peen en snijd in halve plakjes van 1 cm.
6. Snijd de selderij fijn.
7. Voeg de peen en de helft van de selderij toe aan de soep en laat met de deksel op de pan nog 50 minuten zachtjes koken, roer af en toe.
8. Roer de laatste 6 minuten de tuinerwten erdoor.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Verwijder het laurierblaadje.
11. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
12. Meng de shiitakeplakjes met de rest van de olie, de gerookte paprikapoeder, de rest van de knoflookpoeder en breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Verdeel de shiitake in een enkele laag over een met bakpapier beklede bakplaat.
14. Bak ze ca. 25 minuten in het midden van de oven of tot ze krokant zijn.
15. Verdeel de erwtensoep over kommen.
16. Serveer met de rest van de selderij en de geroosterde shiitake erop.

TIP: Je kunt in plaats van shiitake ook vegan spekjes krokant bakken en op de soep serveren.

****** 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: [ah.nl](https://www.ah.nl)

