

ERWTENSOEP



Ingrediënten (voor 2 liter):

- 4 vetarme groentebouillonblokjes
- 400 g diepvriesdoperwten
- 1 broccoli
- 1 prei
- 1 ui
- 1 courget
- 400 g baconreepjes
- croutons van 8 sneetjes brood
- 50 g zongedroogde tomaten
- 50 g pecannoten
- 50 g pompoenpitten
- 50 g olijven
- Chilivlokken



Bereidingswijze:

- Was de broccoli en verdeel in roosjes.
- Was de prei en snij in grove ringen.
- Pel de ajuin en snij eveneens grof.
- Was de courget en snij in groffe stukken.
- Doe 2,5 liter water in een pot en voeg de bouillonblokjes toe samen met de broccoliroosjes, preiringen, stukken ui, courget en de helft van de erwten.
- Laat dit gedurende 20 minuten gaarkoken op hoog vuur.
- Mix de soep fijn en voeg vervolgens de overige erwten toe en laat ze gaar koken.
- Snij de zongedroogde tomaten samen met de olijven in zeer kleine stukjes.
- Bak de baconreepjes samen met de zongedroogde tomaten, de olijven, de pecannoten en pompoenpitten op in een pan.
- Toast de boterhammen en snij in kleine vierkante blokjes.
- Schep de soep uit en voeg een soeplepel van het bacon-tomaten-olijven mengsel toe.
- Werk af met de croutons en een beetje chilivlokken.
- Dit kan als maaltijdsoep gebruikt worden.