

# Snelle erwtensoep



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 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

•



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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.



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(HIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)