

doperwtjes soep

Dit soepje staat hier met Kerst als starter op het menu.

de kleur smoelt natuurlijk al geweldig op een Kerst tafel maar de smaak ,daar ga je punten mee scoren bij je gasten.

ik geef toe, het is niet de eerste groente waar je aan denkt om in te zetten tijdens je feest menu.

ikzelf gruwel nml van ordinaire erwten die vroeger standaard op tafel werden geschoven bij elk familie etentje.

maar met deze creatie op tafel schuif ik maar wat graag aan!

serveer het zoals ik hier doe, in mini terrine potjes of doe het in kleine amuse glaasjes, als tussen gang, tijdens het diner.

Uiteraard kan je deze ook prima inzetten tijdens een walking diner in kleine glaasjes.

leg er een mini kaasstengeltje bovenop en je hebt een geweldig 'hapje'.

succes gegarandeerd!

p.s. je kan de soep prima van te voren maken zodat je deze alleen nog maar even hoeft op te warmen.

ikzelf heb deze al ingevroren.

inspiratiebron; Jamie Oliver



VOORBEREIDINGSTIJD

15 uur

BEREIDINGSTIJD

20 uur

GANG

Soep

PORTIES

8 personen

EQUIPMENT

staafmixer

soeppan

INGREDIËNTEN

1 grote witte ui, schoon gemaakt en in stukjes gesneden

4 tenen knoflook

1 grote prei, gewassen en in ringen gesneden

800 gram diepvries erwtjes

3 stengels bleekselderie, schoon gemaakt en in stukjes gesneden

1,5 liter groentebouillon ik gebruik bouillonpoeder of blokjes opgelost in water

klein handje verse dille, fijn gesneden

olie

kookroom

gerookt zout

1 kannetje liefde

INSTRUCTIES

1. verhit wat olijfolie in de pan op matig vuur en voeg de ui, prei en bleekselderie toe
2. maak de knoflook schoon, pers en voeg bij de groente
3. roer regelmatig door tot de groentes zacht worden
4. voeg de erwtjes toe en de bouillon toe
5. breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuutjes zachtjes koken
6. voeg wat gerookt zout en de dille toe (hou wat apart voor de garnering)
7. pureer de soep nu glad, voeg eventueel nog wat water toe om de juiste dikte te krijgen.
zodat de soep mooi glad maar stevig is.

voeg naar smaak eventueel nog wat zout toe.
8. serveer met een scheutje kookroom en wat verse dille.