

## **EEN ROMIGE ERWTENSOEP MEF SPEKJES EN CROUTONS (6 PERS)**

### **BENODIGDHEDEN:**

- 1 à 2 bakjes gesneden spek
- olijfolie (2 el)
- 2 dikke uien gesnipperd
- 1 prei fijn gesneden
- 200 gr spliterwten
- 1 teen knoflook
- 2 aardappelen geschild en fijngesneden
- 6 el opgeklopte slagroom
- een paar sneden grijs brood in vierkantjes gesneden en in olijfolie gebakken
- bouillon of water met 1 bouillonblokje per ½ water

### **BEREIDING**

- Bak de spekjes krokant en laat ze op wat keukenpapier uitlekken.
- Doe wat olie in de soeppot en fruit hierin de uien, prei en look en daarna de fijngesneden aardappelen.
- voeg er ½ l, bouillon (of water met bouillonblokje) aan toe.
- laat gaar koken (plus-minus ½ uur).
- mix met de staafmixer tot een zeer gladde soep.
- indien te dik voeg beetje bij beetje water bij en laat nog even doorkoken .
- breng op smaak met peper en zout.

### **SERVEREN**

- serveer in kommetjes met 1 el slagroom
- werk af met spekjes en croutons