

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