

Soep

Erwtensoep met spek en worst

Foto



Door

Joep

Datum

19 november 2018

Nodig

- Boter
- 300 g diepvrieserwten
- 5 dl gevogeltebouillon
- 1 tak dragon, blaadjes afgeritst
- Nodig voor de afwerking
- 2 sneden spek in blokjes gesneden
- Croutons, verkruimeld

- 1 braadworst
- Chorizo-olie
- 1/2 Ui, fijngesnipperd

Bereiding

Stoof de ui in wat boter, voeg de erwten en de bouillon toe en laat op een zacht vuurtje garen.

Zodra bijna gaar, voeg de dragon toe.

Mix de soep en daarna zeven.

Kook de spekjes even op in water, giet ze af en bak ze krokant.

Kleur de braadworst en gaar ze verder op in de oven.

Snijd in plakjes.

Presentatie

Giet de warme soep in kommetjes en werk af met spek, wortel, croutons en enkele druppels chorizo-olie.