

Erwtensoep met garnalen en munt

Phille



Nodig

- 400 g erwtjes
- 200 g gepelde, gekookte garnalen
- 2 el zonnebloemolie
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 200 g bloemige aardappelen, geschild en in blokjes
- 6 dl groentebouillon 1 dl lightroom
- 1 el slagroom (minimaal 30% VG)
- 1 el munt, gehakt
- Zout
- Peper van de molen
- Enkele muntblaadjes om te garneren

Bereiding

1

Verwarm de olie en stoof er de sjalot en de knoflook in aan.

Doe er de erwtjes en de aardappelblokjes bij, stoof even aan en blus met bouillon.

Laat op een zacht vuur 20 min trekken.

2

Mix de soep fijn en voeg er de lightroom aan toe.

Laat nog 2 min pruttelen en breng op smaak met peper en zout.

3

Haal de pan van het vuur en voeg de slagroom toe.

Zet mixer in soep en mix krachtig tot ze schuimig wordt.

Roer er de gehakte munt door.

Serveren

Verdeel de soep over de kommetjes en werk af met de garnalen en de muntblaadjes.

Opmerking

Deze soep is het allerlekkerst met verse erwtjes.

Geen zin om te doppen?

Diepvrieserwtjes zijn een prima alternatief.