

Functionele beschrijving

Erwtensoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Erwtensoep 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Erwtensoepp



Ingrediënten

Aantal personen: 6

Tijd: 90 minuten

- 350 gr. Spliterwten
- 1 rookworst
- plm 400 gr. Varkenskrabbetjes
- 1 winterpeen
- 1 ui
- 1 kleine prei
- 1/4 Knolselderij
- 1 Laurierblad
- Enkele takjes verse bladselderij
- Zout
- Peper

Bereiding

1. Schenk ongeveer 1,5 L. water in een soep pan, voeg de spliterwten, de varkenskrabbetjes en het laurierblad toe en breng aan de kook.
2. Schep met een schuimspaan het schuim van het water en kook afgedekt in ca. 60 minuten zachtjes gaar.
3. Maak de groente schoon, snij de prei, winterpeen en knolselderij in stukjes, pel en snipper de ui en hak de bladselderij fijn.
4. Haal het laurierblad en de varkenskrabbetjes uit de soep en snij het vlees in stukjes. De spliterwten zijn na ongeveer 60 minuten koken gaar, maar soms nog niet helemaal uit elkaar gevallen. Pureer de soep eventueel met een staafmixer.
5. Voeg de groente, bladselderij en het gesneden vlees toe aan de soep en laat de soep afgedekt no 20 minuten zachtjes koken. **Af en toe roeren.**
6. Snij de worst in plakjes en voeg toe aan de soep. Proef en breng de soep op smaak met zout en peper.

TIP: Laat de vrkenskrabbetjes en de rookworst er uit om vegetarische erwtensoep te maken.