

Benodigdheden

voor 2 personen

250 gram doperwten
0.5 teentje knoflook
20 gram boter
50 milliliter droge witte wijn
2.5 deciliter groentebouillon
125 gram serranoham
50 gram slagroom
0.5 takje munt
1 sjalot
peper
zout

Tijd

20 - 30 minuten

DOPERWT

Zomerse erwtjessoep

Aan de slag

Stap 1: Dop de doperwtjes.

Stap 2: Maak de sjalotjes en knoflook schoon, snijd de sjalotjes heel fijn en rasp de knoflook.

Stap 3: Verwarm in een soeppan de boter of olie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook glazig, laat ze niet bruin worden. Voeg de tuinerwtjes, houdt 2 eetlepels apart, toe en laat ze even meewarmen.

Stap 4: Schenk dan de witte wijn en de bouillon erbij, laat de tuinerwtjes in ± 10 minuten gaarkoken.

Stap 5: Voeg versgemalen peper en zout naar smaak toe. Bak intussen de ham krokant uit in een droge koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Stap 6: Pureer de soep met een staafmixer, roer er de achtergehouden erwtjes, de kookroom en wat fijngehakte verse munt door.

Stap 7: Serveer met de krokante ham.



Bron: Verse Oogst