

Erwtensoep uit de slowcooker

Ingrediënten

Een pak spliterwten

1 prei

1 winterwortel

1 knolselderij

1 grote of 2 kleine aardappels

1 1/2 l. water

3-4 bouillonblokjes

2 schouderkarbonade`s

rookworst

zout en peper



Vorbereiding

Maak de prei, winterwortel en knolselderij schoon en snijd ze in plakjes, ringetjes of blokjes.

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.

Bereidingswijze

Doe de spliterwten onderin de slowcooker. Leg de schouderkarbonade`s erop en leg hierop de prei, winterwortel, knolselderij en aardappel. Schenk het water erop en voeg de bouillonblokjes toe. Stel de slowcooker in op "laag" en laat zo'n 8 uur garen. Als de soep klaar is haal je de karbonade`s eruit en snijd je ze in stukjes. Doe de karbonade weer in de pan samen met de in plakjes gesneden rookworst en laat nog lekker even doorwarmen. De volgende dag is de soep nog lekkerder!

Serveertips

Ik heb zelf voordat ik het vlees en de rookworst weer terugdeed, de soep met de staafmixer gepureerd. Erg lekker met (meergranen) stokbrood. De soep is ook goed in te vriezen.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl