

Soepen



voor ± 6-8 personen



ERWTENSOEP MET ZOETE AARDAPPEL EN GEMBER

500 gr groene spliterwten

1 knolselderij

200 gram zoete aardappel

een handje selderijblad

1 stukje verse gember

2 biologische groentebouillon tabletten

2 laurierblaadjes

vers gemalen peper en zout

2 prei

BEREIDING

Spoel de spiterwten in een vergiet af met water en doe ze daarna met de lurierblaadjes in een grote soeppan. Schil en snij de zoete aardappel en de gember in kleine stukken. Snij daarna de prei in smalle ringen, de knolselderij eerst in plakken en daarna in kleine blokjes. Spoel de groenten even af en voeg de groenten bij de spiterwten. Vul de pan nu met water totdat alles goed onder water staat en breng dit aan de kook. Laat de soep 2 uur op heel zacht vuur doorkoken. Verwijder na de 2 uur eerst de lurierblaadjes uit de soep en voeg daarna de groentebouillon toe. Pureer de soep kort met een staafmixer en maak de soep daarna op smaak met wat vers gemalen peper (en zout als dit gewenst is). Mocht de soep te dik zijn, voeg dan tijdens het pureeren wat water toe tot het de gewenste dikte heeft. Schenk de soep in de kommen en garneer deze met wat selderijblad.