



## Erwtensoep met croutons

Hoofdgerecht, Soep  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Licht gerookt spek (stuk)

spliterwten

knolselderij

wortel

prei

bouillon

laurier

zout en peper

wit brood (oud)

boter of margarine of vloeibare  
margarine

### Bereiding

Spliterwten in een zeef onder koud stromend water spoelen tot het water helder is.

Groenten gelijkmatig snijden.

Alles samen aan de kook brengen en ongeveer 1 uur zachtjes laten koken onder deksel.

Laurier verwijderen.

Spek in stukjes snijden en weer toevoegen aan de soep

Brood ontcorsten en in gelijkmatige dobbelsteentjes snijden. In hete boter aan alle zijden mooi goudbruin en krokant bakken.

### Notities

Erwtensoep is eigenlijk een eenvoudige bereiding, maar één techniek: koken. Je kunt de groenten aanstoven in boter maar hier hoeft dat eigenlijk niet.

Deze erwtensoep heb ik in de multicooker gemaakt (Crockpot Express), programma 'soup' 40 minuten (met opwarmings- en reasetijd is dat toch ook een uur.

De croutons heb ik in de airfryer gebakken. De broodblokjes eerst goed met vloeibare margarine gemengd, dan in de gesloten pan van het apparaat 12 minuten op 180 graden (regelmatig omroeren).

## Foto's

