



Snelle snert met rookworst

en lekker veel groente

Erwtensoepp is een echt Hollands recept. Vandaag maken we een snelle variant, namelijk met doperwten in plaats van spliterwten. Normaal duurt het een flinke tijd om de spliterwten gaar te koken. Deze snert met doperwt is gemakkelijk te maken en is zeker zo lekker. De knolselderij en prei zorgen ervoor dat de structuur en smaak dicht in de buurt komt van echte snert. Snert met doperwt, een heerlijke wintersoepp!

35 min | 696 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Prei	st	0.5	1	1.5	2
Wortel	g	75	150	225	300
Bleekselderij	st	0.25	0.5	1	1
Knolselderij	st	0.25	0.5	0.75	1
Aardappels (kruimig)	g	100	200	300	400
Knoflookteen	st	0.5	1	1.5	2
Doperwten	g	100	200	300	350
Fijne rookworst	g	100	200	240	400

zelf toevoegen:

Bakolie	el	0.5	1	1.5	2
Bouillon	ml	300	600	900	1200
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2
Kerriepoeder	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Was of schil de wortel en snijd in plakjes. Was de bleekselderij en snijd in halve maantjes. Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes. Was of schil de aardappels en snijd in stukjes. Pel de knoflook en snijd klein.
2. Verhit olie in een soeppan en bak de wortel, prei, knoflook, aardappel, knolselderij en bleekselderij 3-5 minuten op een middelhoog vuur. Maak op smaak met zout, mosterd, peper en kerriepoeder.
3. Bereid de bouillon en schenk bij de groenten. Breng aan de kook en laat afgedekt circa 20 minuten zachtjes koken.
4. Spoel de doperwten in een zeef onder de kraan en verwarm enkele minuten mee. Pureer de soep een beetje (niet helemaal glad), zodat deze wat steviger wordt.
5. Snijd de rookworst in plakjes en verwarm kort met de soep mee.

Tip: Kinderen vinden soep vaak erg lekker, de ouderwetse snert met spliterwten kan alleen een uitdaging zijn. Probeer deze variant eens, je zult zien dat deze makkelijker is. Uiteraard ook lekker met roggebrood met spek!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

