

# Erwtjessoep



## Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

**2 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 30 minuten

**Seizoen:** zomer



## Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 aardappelen
- 1 ui
- 150 gram broccoli
- 2 tomaten
- peper
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 1 teentje knoflook
- 200 gram doperwten (diepvries of verse)

- ¼ groentebouillontablet met minder zout
- ½ klein bruin stokbrood

## Bereidingswijze

1. Kook de eieren hard.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
3. Kook de aardappelblokjes in 5 minuten in wat water gaar.
4. Roer de blokjes aardappel met een houten lepel tot puree.
5. Maak de groente schoon.
6. Snijd de ui in snippers, de broccoli in roosjes en de tomaten in stukjes.
7. Fruit de ui met wat peper in de margarine glazig en pers de knoflook er boven uit.
8. Voeg de broccoli, de tomaten, de doperwten, de gepureerde aardappelen en 500 ml water met het stukje bouillontablet toe en kook het geheel in 5-7 minuten gaar.
9. Pel de eieren, hak ze grof en schep dit op de soep. Geef er het brood bij.

## Tenslotte

Deze erwtensoeppen zijn bedoeld om zomers te eten en ik maak ze dan het liefst met verse doperwten, maar die zijn (ik weet ook niet waarom) vele malen duurder dan diepvriesdoperwten. De winterse erwtensoepp vind je [hier](#). Wil je graag veel groenten eten? Dan is de volgende soep ideaal. 's Winters is dat uiteraard geen probleem, maar op een warme dag een kop dampende soep eten valt niet altijd mee. Deze soep is echter heel erg lekker koud en kan dus ook mee in je lunchbox. Je kan ze echter ook in kleine glaasjes serveren met een ijsblokje op je eerstkomende BBQ, dat is weer eens iets anders. Doperwten en munt, dat is bovendien een winnende combinatie. Voor deze **Koude Erwtjessoep** doe je een lepel olijfolie in een pan. Warm op en stoof hierin 1 fijngesneden ui en 2 fijngesneden knoflook op zacht vuur (10 min). Voeg 750 ml groentebouillon (liefst zelfgemaakt) toe en breng aan de kook. Voeg een hand spinazie en 600 gr doperwten toe, laat een paar minuten koken. Voeg een hand munt toe en haal van het vuur. Pureer de soep goed. Breng op smaak met wat citroensap en peper en zout. Laat de soep koud worden in de koelkast. Klop 100 ml slagroom stijf met 1 tl kurkuma poeder en peper en zout. Serveer de soep in kommetjes met een toefjes slagroom en een takje munt. Of doe ze in kleine glaasjes met een ijsblokje voor een leuk hapje op je zomerse tuinfeest. Voor **Erwtjessoep met een Parmaham broodje** zet je een grote pan op middelhoog vuur en voeg 1 el olijfolie toe, fruit 1 wortel, geschild en grof gehakt, 1 stengel bleekselderij, grof gehakt, 1 middelgrote ui, geschild en fijngesneden, 2 teentjes knoflook, gepeld en geplet acht tot tien minuten, tot de ui doorschijnend en licht bruin van kleur is. Breng op smaak met zout en peper. Voeg 1 liter kippenbouillon toe om de groenten net onder het vocht te zetten en breng aan de kook en voeg dan 400 gr diepvriesdoperwten toe. Doe de soep in een blender, voeg 1 el verse gehakte munt en het sap van een ½ citroen toe en pureer tot een gladde massa en breng op smaak. Als het te dik is, past u de consistentie met nog wat bouillon. Leg tussen 2 plakjes stokbrood een plakje Parmaham en Emmentaler. Serveer de soep in kleine inmaakpotjes.