

Romige Erwtensoup met Serranochips

6 Personen

Vorbereiding :10 min

totaal: 35 min

INGREDIENTEN

- 100 g sjalotjes, gehalveerd
- 1 teentje knoflook
- Enkele blaattjes verse munt
- 300 g diepvries doperwtjes,
- 500 gram water
- 100 g droge witte wijn
- 200 g melk
- 30 g gewone bloem
- 2 opgehoopte tl groentebouillonpasta, huisgemaakt
- ½ theelepel fijn zeezout
- ½ theelepel gemalen zwarte peper
- olie om te bakken
- 100 g Serranoham, in plakjes gesneden
- 100 g room
- 6 theelepels crème fraîche



BEREIDING

1. Doe de sjalotten, knoflook en munt in de mengbeker en hak 5 sec/snelheid 5 . Schraap de zijanten van de mengbeker met een spatel naar beneden.
2. Voeg erwten, water, wijn, melk, bloem, groentebouillon, zout en peper toe en kook 10 min/98°C/snelheid 2 .
3. Verhit ondertussen een beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en bak de ham krokant, doe hem vervolgens op keukenpapier en laat afkoelen.
4. Voeg de room toe, verwarm 2 min/98°C/snelheid 2 en mix vervolgens 20 sec/snelheid 10 .
5. Verdeel over serverkommen en lepel 1 theelepel crème fraîche in de soep .
6. Garneer met de achtergehouden Serranoham en serveer onmiddellijk.

Tip : Indien je de soep op varoma zet ipv 98 c° kun je tergelijk ook de rest van je menu mee stomen in de varoma schaal ... zie tips op de website

Allergenen: Melk, gluten