



Erwtensoep met munt

Ingrediënten:

Voor 8 porties

2 uien

120 gr aardappel

3 el olijfolie of kokosolie

600 gr Erwten (vers of diepvries)

500 ml groentebouillon

250 ml kokosmelk

Snufje zout

4 stengels munt

Maar muntblaadjes ter garnering

Bereiding:

Schil en snipper de uien. Schil de aardappels en snijd ze in stukjes. Verdeel de erwtjes in een portie van 500 gr en een portie van 100 gr. Dan 1 el olie in een koekenpan verhitten en de ui en aardappel erin fruiten. Dan 500 gr van de erwtjes toevoegen en kort meebakken. De bouillon en kokosmelk toevoegen en even mee laten koken. Laat de soep 15 minuutjes koken.

De overige 100 gr erwtjes in een zeef scheppen en overgieten met kokend water. Klaarzetten voor straks.

De takjes munt wassen en uitschudden. De blaadjes eraf ritsen. Pak alvast 8 blaadjes munt ter garnering. Zet ook die klaar. Roer de overige blaadjes door de soep. Dan de soep pureren met een staafmixer of in een keukenmachine. Zeef de soep en warm het weer even op.

Schep de soep in soepkommen, verdeel de overgebleven erwtjes over de kommen en garneer met een muntblaadje.

