

Erwtensoep Jumbo supermarkt

Voor 4 personen

Wat heb je nodig?	Eventueel extra toevoegen
500 gr platter rib of schouderkarbonade of hamschijf Jumbo pakket inhoud: 400 gram spliterwten Laurierblad 1 ui 1 wortel 1 prei 1 stuk knolselderij 1 runderbouillon blokje bladselderij	2 runderbouillon blokjes Rookworst Zout en peper 2 liter water snelkookpan

Was de spliterwten en doe deze in de snelkookpan.

Leg het vlees hier op en giet het water in de pan.

Breng het alvast aan de kook.

Snij intussen de groenten, de knol en de wortel in blokjes van 1 cm, de prei en ui in halve ringen. Doe de groenten samen met het laurierblad in de pan.

Sluit de pan en zet deze tussen stand 1 en 2.

Als de gewenste druk is bereikt, hoor je een sissend geluid en zet je het vuur laag. Stel nu de kookwekker in op 30 minuten.

Na 30 minuten zet je het vuur uit en laat je de druk vanzelf teruglopen. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten. Als er geen druk meer op de pan staat open je het deksel. Als het goed is kookt de soep nog een beetje.

Haal het vlees er uit en "pluk" dit kort, haal het bot er uit.

Doe het vlees terug in de pan, voeg dan de bladselderij en de, in plakken gesneden, rookworst toe en laat hem in ongeveer 10 minuten wellen.

Eet smakelijk!