

Romige erwten-spinaziesoep met kruiden



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1,5 kg Ardo Extra Fijne Tuinerwten

1 kg Ardo Gehakte Spinazie in porties

3 l groentebouillon

200 g Ardo Uien in blokjes

2 el bakolie of boter

250 ml room of plantaardig alternatief (bijv. haver cuisine)

Zout, peper en nootmuskaat (naar smaak)

Optioneel: fijngehakte verse kruiden (bijv. peterselie)

Bereidingswijze

1. Verhit de olie of boter in een grote kookpot en fruit de uienblokjes tot ze glazig zijn.
2. Voeg de bevroren erwten en spinazie rechtstreeks toe aan de kookpot. Stoof kort aan en blijf voortdurend roeren.
3. Giet de groentebouillon erbij. Laat ongeveer 10-15 minuten zachtjes koken, tot de groenten gaar zijn.
4. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmixer.
5. Roer de room of het plantaardige alternatief erdoor en breng kort aan de kook.
6. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
7. Roer er naar wens de kruiden door.

Serveersuggestie:

Garneer met een lepel crème fraîche (of een vegan alternatief) en verse kruiden. Serveer met knapperig brood of stokbrood.

Allergenen

Milk

