



Hrachová polévka

Erwtensoep

300 gr. gedroogde erwten
boter
1 middelgrote ui
2 - 3 tenen knoflook
2 el. bloem
1 el. vegeta of groentebouillon
zwarte peper
majoraan
een paar el. stevige room

Spoel de erwten af in een zeef, doe ze in een pan en zet ze onder water om een nachtje te weken. De volgende dag breng je ze aan de kook. Zet het vuur laag en laat de erwten gaar koken. Dat duurt, afhankelijk van hoe oud de erwten zijn, ergens tussen de 45 minuten en 1½ uur.

Met een staafmixer maak je nu puree van je gekookte erwten. Wil je echt een zijdezacht soepje, werk de erwtenbrij dan ook nog eens door een zeef om wat er nog aan velletjes tussen zit uit te halen.

En nu gaan we er soep van maken. In een pan laat je een ferme eetlepel boter smelten. Snipper de ui en bak ze op een zacht vuurtje heel langzaam glazig in de boter. De laatste 2 minuten mag de knoflook meedoen. Bestrooi het met de bloem, schep het goed om en laat het nog een minuutje gaan. Giet er de hete erwtenbrij overheen. Eventueel vul je het wat aan met water. Kruid de soep met vegeta of groentebouillon, een snuf majoraan en wat zwarte peper. Goed roeren, nog heel eventjes doorkoken en het is klaar.

Schep de erwtensoep op borden, leg er een flinke dot room op en zet ze op tafel, samen met een luxe broodje.