



Verse erwtensoep met geitenkaascrostini



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 sjalotten (fijngesneden)
2 stengels wit van prei (fijngesneden)
1 scheutje olijfolie
1 l verse kippenbouillon (of bouillon van bouillonblokjes)
peper en zout
500 gram diepvrieserwten
muntblaadjes
8 sneden stokbroden
120 gram geitenkaas (vers)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de sjalotten en preiringen glazig in olijfolie. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Voeg na 15 minuten de erwten toe (hou een handje erwten apart) en laat nog 3 minuten koken. Voeg de munt toe. Mix de soep glad. Blancheer de achtergehouden erwten 1 minuut in lichtgezouten water en giet af.
- 2.** Toast de sneetjes stokbrood en bestrijk met geitenkaas.
- 3.** Serveer de soep en werk af met de erwtjes en de crostini.