



Spinaziesoep met erwten en peperkoek

Ingrediënten voor 8 personen

500 g groene erwten (diepvries)

+/- 500 g spinazie

Potje room

1 liter water

Enkele sneetjes peperkoek

Vetstof voor stoven groenten

Peper

Zout

Bereiding

Stoof de erwten in een kookpot zonder deksel.

Giet er het (warm) water over en laat even verder koken.

Voeg er de gewassen spinazie bij en laat gedurende 1 minuut koken met het deksel op de pot.

Mix de soep en voeg peper en zout toe naargelang uw smaak...

Je kan deze soep zowel warm als koud (zomer) opdienen.

Snijdt de peperkoek in kleine blokjes (1 cm) en plaats die in een voorverwarmde oven gedurende 1 minuut op 130°.

Voeg in een voorverwarmd bord wat room aan de soep (kringetje) en enkele blokjes peperkoek toe.

Smakelijk