

28-9-2016

Kookavond

Spaanse erwtensoep met Serranoham

Nodig: 10 pers.

- 1 kg doperwtten (diepvries)
- 1 liter groentebouillon
- 2 dl room
- 200 gr Serranoham
- Olijfolie, peper en zout

Zo maak je het:

- Breng de bouillon aan de kook en gaar vervolgens de erwten.
- Pureer in een blender (zorg dat er geen vliesjes meer in zitten).
- Breng op smaak met peper en zout.
- Klop de room lobbig
- Verdeel de versnipperde Serranoham en verdeel over de kopjes.
- Schenk de warme soep in de kopjes en werk af met een lepeltje opgeklopte room.