



Ingrediënten (Voorgerecht voor 4 personen)

- 1 eetlepel boter
- 1 teentje geperste knoflook
- 2 sjalotjes in ringen gesneden
- 400 gram diepvriesdoperwten (ontdooit)
- 650 ml kippenbouillon
- 8 plakken ontbijtspek of bacon
- 100 ml slagroom
- 2 eetlepels Griekse yoghurt

Bereiden

Verhit de boter in een soeppan en fruit de sjalotten en de knoflook in ongeveer 3 minuten. Laat ze niet bakken! Voeg de doperwten en de kippenbouillon toe en warm e.e.a. in 5 minuten lekker door. Bak intussen het bacon lekker knapperig in een droge maar hele hete koekenpan. Let er op dat je blijft schudden aan de pan. (Is mijn ervaring om e.e.a. niet te laten aanbakken, maar) Pureer de erwten goed met de bouillon, doe dit met een staafmixer en pureer toe er een mooie gladde soep gaat ontstaan. Roer de slagroom er als laatste door. (Niet met de staafmixer) Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep met een klein schepje yoghurt en de bacon.

Bron: Boodschappen 01-2019