

Maaltijdsoep voor twee personen.

Benodigheden:

300 gram hamschijf
Zout, peper, nootmuskaat, kruidnagel, laurier, tijm
300 gram spliterwten
1.5 liter water
0.5 kg erwtensoepgroente
Rundvlees bouillontablet
275 gram Unox rookworst
Kleine aardappel

Klaarzetten:

Snij de hamschijf in kleine stukken
Was de spliterwten
Was de soepgroente
Snij de rookworst in schijfjes
Schil de kleine aardappel

Koken:

Leg het vlees met 1.5 liter koud water in een grote pan ,
doe er wat zout, peper, nootmuskaat , laurier en tijm bij.
15 minuten laten koken.

300 gram spliterwten toevoegen.
45 minuten laten koken.

Soepgroenten, kleine aardappel, rookworst en bouillontablet toevoegen.
30 minuten laten koken.

Afkoelen:

De soep laten afkoelen en om het kwartier even doorroeren.
60 minuten laten afkoelen.

De soep een dag in de koelkast laten staan, voorzichtig
opwarmen en serveren met bruin brood.



Geschreven door Wim Blankers
<http://wjblankers.magix.net/public/index.htm>