

Erwtensoep met rookworst

Voor 2 personen | Hollandse maaltijdsoep | Met de twist van Fred

Een stevige soep met spliterwten, speklap en veel groenten. Een klein beetje mosterd geeft de vertrouwde smaak een frisse, pittige toets.

AMC-INSTELLING

Navigenio A | Audiotherm 20 min. Turbo | Vanzelf drukloos

Gebruikte AMC-producten



AMC kookpan
20 cm / 4 liter*



Secuquick softline
20 cm



Navigenio
Automatisch op A



Audiotherm
20 minuten Turbo

*Kookpanfoto toont het model in een andere inhoud. Gebruik voor dit recept een pan van 4 liter of groter, met een passend Secuquick-deksel. Ook nodig: het gewone deksel als serveerstand.

Ingrediënten

200 g groene spliterwten

750 ml water

150 g speklap, in kleine blokjes

150 g rookworst

150 g knolselderij

1 kleine winterwortel

½ prei

1 kleine ui

1 kleine aardappel

1 laurierblad

2 takjes bladselderij

1 tl mosterd

Peper en eventueel zout

Voor erbij: roggebrood en katenspek

De twist van Fred

Roer de mosterd pas op het einde door de soep. Zo blijft de smaak mooi fris. Begin met één theelepel, proef en pas aan naar jouw smaak.

Bereiding stap voor stap

Rustig voorbereiden, automatisch garen en lekker afmaken.

1

Vorbereiden

Spoel de spliterwten goed af. Schil knolselderij, wortel en aardappel en snijd in kleine blokjes. Snijd de ui fijn en de gewassen prei in ringetjes.

2

De koude pan vullen

Doe spliterwten, water, speklap, groenten en laurier in de pan en roer door. Vul de pan bij deze schuimende soep maximaal tot de helft; kies zo nodig een grotere pan.

3

Automatisch garen op Turbo

Sluit de Secuquick volgens de gebruiksaanwijzing. Zet de Navigenio op A. Stel de Audiotherm in op 20 minuten en kies het turbovenster. De tijd begint zodra de turbozone is bereikt.

4

Vanzelf drukloos laten worden

Zet na afloop de Navigenio uit. Plaats de pan in het omgekeerde gewone deksel op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Laat vanzelf volledig drukloos worden. Open pas wanneer de Secuquick veilig ontgrendelt.

5

Roeren en de gaarheid controleren

Verwijder het laurierblad en roer stevig door, zodat de erwten uiteenvallen. De 20 minuten zijn een richttijd. Zijn de erwten nog stevig? Laat met het gewone deksel verder zacht koken en roer regelmatig.

6

Rookworst en Freds twist toevoegen

Voeg de rookworst in plakjes, fijngesneden bladselderij en mosterd toe. Warm zacht door volgens de bereidingstijd op de verpakking van de rookworst. Proef en voeg peper en eventueel zout toe.

Aan tafel

Serveer met roggebrood en katenspek. Is de soep te dik? Roer er een scheutje heet water door tot de dikte naar jouw smaak is.

FredsFood-variant op de AMC-methode. Productfoto's overgenomen uit je eerdere FredsFood-recepten. Bron kookmethode: AMC, nl.amc.info/pages/faqs. Volg ook de gebruiksaanwijzing van je Secuquick.