

Erwten-munt soep met krokantje van Brugge Apero Mosterd Fenegriek



Ingrediënten:

- 1 klontje Brugge boter
- 2 uien, grof gehakt
- 1 teentje look, geperst
- 2 takjes munt + extra voor de afwerking
- 1 laurierblad
- 500 g diepvrieserwten
- 1 l kippenbouillon
- 60 g Brugge Apero Mosterd Fenegriek
- 200 ml room
- peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Smelt het klontje boter in een soepkom op laag vuur.
- Voeg de uien en look toe en stoof tot glazig. Bind munt en laurier samen met keukentouw en voeg toe aan de pot. Doe er de erwten bij en bak even mee.
- Giet er de kippenbouillon bij, breng aan de kook en laat een 10-tal minuten zachtjes pruttelen.
- Maak intussen de krokantjes. Maal de Brugge Apero fijn in een foodprocessor. Leg in lange repen op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif in de oven en bak 5 minuten tot gesmolten en lichtjes gekleurd. Laat afkoelen en snijd eventueel bij tot mooie repen.
- Verwijder de munt en laurier uit de soep.
- Mix glad en duw door een zeef.
- Roer er de room door en warm nog even door. Kruid naar smaak bij met peper en zout.
- Verdeel de soep over 4 borden. Werk af met extra muntblaadjes en de krokantjes van Brugge Apero.

4 personen
35 min
Voorgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/erwten-munt-soep-met-krokantje-van-brugge-apero-mosterd-fenegriek-0>