

Doperwten-muntsoep maken

Ingrediënten	Kookgerei
500 gram doperwten, 2 middelgrote wortelen, 1prei, 1 ui, 5 slablaadjes, 5 muntblaadjes, 2 theelepels fijngehakte munt, 1 liter groentebouillon, 4 eetlepels sojaroomb, tijm, laurier, peterselie	Soeppan met dikke bodem, staafmixer, touwtje
Hoe te maken	
<p>Snijd de wortelen in schijfjes, de prei en ui in stukjes. Doe in een soeppan met dikke bodem de erwten, wortelen, de prei, de ui, de sla- en muntblaadjes. Voeg een zelfgemaakt kruidenbultje toe: tijm, laurier en peterselie, met een touwtje samengeknoopt. Giet de bouillon erbij. Dek af en breng aan de kook. Verlaag vervolgens het vuur tot de helft en laat nog 15 minuten koken. Neem het kruidenbultje uit de pan. Pureer de groenten met de staafmixer. Verdeel de soep over de kommetjes of diepe borden. Voeg de sojaroomb toe. Versier met peterselie en verse munt. (Smulweb)</p>	