Kikkererwtensoep; lekker romig

Kikkererwtensoep, lekker dik en romig door de gepureerde erwten. O zo simpel te maken al vergt het door de weektijd wel een planning. Doe jij aan planning van je eten? Wij wel, iedere week maak ik aan de hand van ons programma/agenda een weekplanning qua avondeten. Dit scheelt in tijd maar minstens zo belangrijk, dit scheelt ook in boodschappen doen. Wil je een voorbeeld van een planning?

Kijk dan eens op deze link.

Ingredienten

- 250 gram gedroogde Kikkererwten
- 1 prei, fijngesneden
- 2 theelepels kerriepoeder
- Teentje knoflook
- 1 groentebouillon blokje

Bereiding kikkererwtensoep

1. Laat de gedroogde kikkererwten voor minimaal 12 uur weken.
2. Kook de kikkererwten met wat zout totdat ze beetgaar zijn.
3. (haal regelmatig het eiwit dat naar boven komt uit de pan).
4. Zodra de kikkererwten beetgaar zijn, giet je ze af.
5. Zet nu de helft van de kikkererwten apart en de andere helft kan terug in de pan samen met de prei,

kerriepoeder, uitgeperste knoflook en groentebouillonblok.

6. Doe er voldoende water in zodat alles net onder water staat.
7. Laat dit geheel weer aan de kook komen en op halfhoog vuur verder laten koken totdat de kikkererwten zacht genoeg zijn om te pureren.
8. Pureer de soep met een staafmixer.
9. Voeg eventueel nog wat extra water en peper/zout toe.
10. Als laatste kunnen de achtergebleven kikkererwten erbij.

Zo krijg je een lekkere dikke vullende soep zonder extra toevoegingen.