

Pittige erwtensoep met spekreepjes

Datum:	15-12-2008
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 700 g spliterwten
- 2 kruimige kokende aardappelen
- 4 rode paprika’s
- 1000 g prei
- 1 rode peper
- 500 g magere spekreepjes
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. zonnebloemolie

Bereidingswijze:

In ruime pan spliterwten met 3 1/2 liter water, zout en peper aan de kook brengen. Ca. 45 min. zachtjes laten koken en afschuimen. Aardappelen schillen en in blokjes snijden. Paprika's en prei schoonmaken en in reepjes snijden. Pepers schoonmaken, zaadjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Aardappelen aan erwten toevoegen en nog eens 30 min. laten koken. In droge koekenpan spekreepjes bruinbakken en uit pan nemen. In koekenpan olie verhitten. Paprika's, prei en peper toevoegen. Knoflook erboven uitpersen en ca. 4 min. roerbakken. Spekjes met groenten aan soep toevoegen en doorroeren. Soep over vier borden verdelen en naar smaak met peper garneren. Lekker met roggebrood.