



Linzensnert met rookworst

en roggebrood met boerenbeenham



ca. 25min



2 personen

Erwtensoep, ook wel 'snert' genoemd, is het perfecte gerecht om voor thuis te komen na een koude dag. Normaal wordt erwtensoep gemaakt met spliterwten, maar omdat die een lange kooktijd hebben, bedachten wij een snelle variant met linzen. Serveer deze kom verwarmende winterkost met geroosterd roggebrood en ham het liefst bij het haardvuur.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik groene linzen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x knolselderij ⁹
- 1x soepgroenten ⁹
- 1 Gelderse rookworst
- 1x boeren beenham ⁶
- 5g goulash spice blend
- 1x roggebrood ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 24.4g, koolhydraten 103.1g, eiwit 37.4g



1. Soep starten

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **knolselderij** in kleine blokjes. Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en roerbak de **soepgroenten** en **knolselderij** 2-3min. Giet de **linzen** af in een zeef en spoel ze schoon.



4. Roggebrood roosteren

Leg de **plakjes roggebrood** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 5-10min knapperig in de oven.



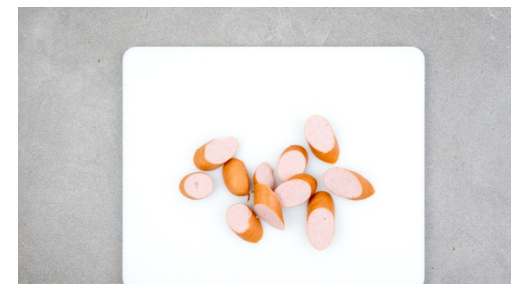
2. Soep koken

Voeg dan de **spice blend**, **linzen**, het zojuist gekookte water en peper naar smaak aan de pan toe. Voeg het **bouillonpoeder** toe en breng aan de kook. Kook de **groenten** in 10-12 min gaar.



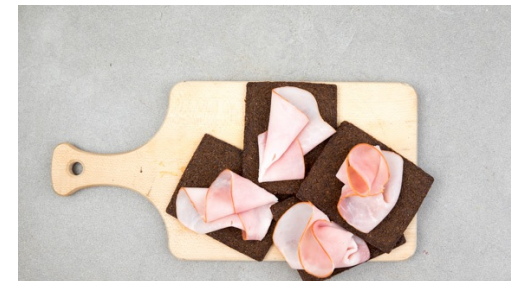
5. Soep afmaken

Neem de pan van het vuur zodra de **groenten** gaar zijn en pureer de **soep** met een staafmixer bijna glad. De **soep** is extra lekker als je er nog wat grove stukjes in hebt voor een beetje bite. Zet de pan terug op het vuur en voeg de **plakjes rookworst** toe. Kook de **soep** nog 2-3min door.



3. Rookworst snijden

Snijd de **rookworst** in dunne plakjes.



6. Roggebrood beleggen

Proef de **soep** en breng evt. op smaak met zout en peper. Besmeer de **plakjes roggebrood** evt. met boter en beleg ze met de **plakjes boerenbeenham**. Serveer de **soep** met het **roggebrood**.