

# ERWTENSOEP



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 PERSONEN

- 250 gram spliterwten - 1 liter water - 125 gram spekblokjes - 1 ui - 1 wortel van ongeveer 100 gram - 1 prei (100 gram) - 100 gram knolselderij - 250 gram rookworst - zout - versgemalen peper - verse peterselie

---

1. Doe de gewassen spliterwten, het water en de spekblokjes in de rvs-kom en selecteer het programma EXPERT, 40 minuten/snelheid 2A/100 °C.
2. Pel de ui en snijd in stukken. Schil de wortel en snijd in plakken. Snijd de prei in ringen van 1 cm dikte. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Voeg al deze groenten aan de inhoud in de kom toe en schakel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 1A/100 °C.
3. Snijd de rookworst in plakjes van 1 cm en voeg deze 5 minuten voor het einde van het programma toe.
4. Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer direct met gehakte peterselie.

Cook Expert ■