



## Doperwtensoep met kervel

- Eenvoudig
- 30 minuten bereidingstijd

### Aantal personen

4

## Ingrediënten

250 g doperwten (diepvries)

1 ui

1 teentje knoflook

1 el boter

1 groentebouillonblokje

250 ml slagroom

1/2 bosje kervel

1/2 bosje lente-ui

zout en peper

## Benodigheden

staafmixer

## Bereiding

1. Laat de doperwten ontdooien. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit de boter in een pan en fruit de ui en de knoflook ca. 4 minuten. Voeg de doperwten toe en fruit nog ca. 2 minuten. Blus af met 750 ml water en voeg het bouillonblokje en de slagroom toe. Laat het geheel ca. 15 minuten rustig koken.
2. Was de kervel en schud hem goed droog. Hak de kervel grof. Maak de lente-ui schoon en snijd hem in fijne ringetjes. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Strooi de lente-ui en de kervel in de hete soep en serveer direct. Lekker met brood.

*Foto's: Stephan van Raay (F&L) Servies etc.: Déjà Vu ([www.dejavu.nl](http://www.dejavu.nl)), Mateus ([www.zwaanzinnig.eu](http://www.zwaanzinnig.eu)), Otentic ([www.otenticdesign.com](http://www.otenticdesign.com)), Van Mij ([www.van-mij.nl](http://www.van-mij.nl)), eigen collectie*