

Ingrediënten voor 4 personen

4 ons Split erwten. 1 knol +
selderij. 1 grote prei.. 4 blokken
vlees bouillon.. 1 pond
varkensvlees.. 1 rookworst..

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

erwtensoep

In 45 minuten echte heerlijke ouderwetse erwtensoep met de snelkookpan.

Hulpmiddelen

Snelkookpan

Bereidingswijze

1,5 liter koud water in de snelkookpan. Doe alle gesneden ingrediënten erin,(eerst het rooster erin) De deksel op de pan,en vergeet het H druk knopje niet... Als de pan onder druk staat,laagzetten en 45 minuten zachtjes laten pruttelen... Langzaam afkoelen:zet de pan 20 minuten op een koele plaats. Til voorzichtig de druk regelaar omhoog, sist dit erg,nog ff wachten... Bij geen geluid kunt u de druk regelaar er af tillen,en de deksel verwijderen.... En als laatste de Rookworst erbij...

Serveertips

Lekker met roggebrood