

Recept Minilentesoepje met bieslookroom en ham

Aantal personen: 4

1. Ingrediënten	2. Hoeveel heb je nodig?
Olijfolie	1 eetlepel
Sjalotje	1 stuks
Knoflook	1 teentje
Tuinerwtjes extra fijn (diepvries)	250 gram
Groentebouillontablet	1 tablet
Crème fraîche	1 bekertje à 125 ml
Verse bieslook	1 eetlepel
Gekookte hamreepjes	75 gram
Zout en peper	Snufje, naar smaak

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. Tijd
1	Snipper een sjalotje fijn.	Koksmes, snijplank	2 minuten
2	Hak een teentje knoflook in fijne stukjes.	Koksmes, snijplank	2 minuten
3	Knip de bieslook in fijne stukjes.	Keukenschaar, snijplank	2 minuten
4	Verhit in een pannetje de olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalot bij het fijngehakte teentje knoflook en fruit dit samen één minuut.	(Soep)pannetje	2 minuten
5	Schep de tuinerwtjes erdoor en bak deze twee minuten zachtjes mee.	Spatel	2 minuten
6	Voeg 500 ml water en het groentebouillontablet toe.	Maatbeker	2 minuten
7	Breng de soep aan de kook. Kook de soep tien minuten met de deksel op de pan.	Deksel op de pan	15 minuten
8	Neem de pan met soep van het vuur. Pureer de soep voorzichtig met de staafmixer. Houd de staafmixer goed in de soep, zodat deze niet gaat spatten. Voeg vervolgens zout en peper naar smaak toe.	Staaftmixer	5 minuten
9	Doe de crème fraîche in een kommetje. Doe hier de bieslook bij en schep alles goed door elkaar.	Kommetje, lepel	1 minuut
10	Verdeel de hamreepjes over vier glaasjes. Let op: houd een paar reepjes apart. Schenk de soep over de hamreepjes in de glaasjes	Glaasjes	3 minuten
11	Schep in elk glaasje een flinke eetlepel bieslookroom (het mengsel uit stap 9).	Eetlepel	3 minuten
12	Strooi ten slotte nog een beetje peper en apart gehouden hamreepjes over de soep.	-	2 minuten
13	Serveer je gerecht met een kleine lepel.	Kleine lepel	-
Totale tijd			41 minuten