



# Thermomix Erwtensoep met rookworst

## Ingrediënten

- 1 grote ui
- schepje ghee of boter
- 400 gr erwten ( diepvries)
- 1 prei
- schepje of builtje groente - of kippenbouillon
- 1 rookworst
- peper,
- zout



## Instructies

- Voeg de ui toe 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden, voeg schepje ghee of boter toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg prei ( gewassen en stukken ) toe + de 400 gr erwten
- Voeg water toe tot de massa onder staat, voeg de bouillon toe, 10 min/varoma/snelheid 1
- Snij de rookworst in stukken, leg deze in varomaschaal
- Voeg de varomaschaal toe na de 10 min, stel 5 min/varoma/snelheid 2
- Zet de varomaschaal opzij, voeg het maatbekertje terug toe aan de mengbeker-Mix door 2 min/snelheid 10
- Kruid met peper en zout meng nog even 2 sec/snelheid 4
- Voeg toe aan de soepkommetjes en werk af met de rookworst