



Kruidige erwtensoep van Vellah Bogle

Erwtensoep kennen wij in Nederland als echte wintersoep. Maar verse erwten heb je juist in de lente. Dit lenterecept kwam van Vellah Bogle uit de Vogelbuurt. Erwten telen op een nieuw landje is best een uitdaging, maar die gingen wij aan. Hoe dat ons verging lees je achterop dit recept. Munt doet het redelijk, dille geweldig, kervel weigerde het goed te doen, krijg je een minibosje mee.

Uit de tuin: stengelui/bosui, knoflook, munt, snijsellerie, oregano, thijm, dille

Van de Stadsboerderij uit Almere: potje erwten, biologisch dynamisch

Zelf nodig: olijfolie, water, zout, – eventueel crème fraiche

Tijd: staat in een mum op tafel

4-5 lepels olijfolie (of andere bakolie) : in een soeppan

4 - 6 bosuien of stengeluien: wit/hardere deel in ringetjes bakken,
dunnere groen apart houden en alvast fijn snipperen,
1 teen knoflook: als uitje voldoende bruin is erbij fruiten,
Blaadjes van de munt en oregano roerbakken met ui en knoflook

Potje erwten erbij, inclusief vocht

Water erbij doe eerst 0,5 liter, later kan je verdunnen

1 lepeltje zout proeven! Niet teveel, maar ook niet te weinig

Snijsellerie en thijmblaadjes klein maken en meekoken met de erwten

Van het vuur: in de blender of met de staafmixer pureren

Meer water toevoegen indien gewenst (ca 0,2 liter) en weer aan de kook brengen, dan direct serveren.

Opdienen met

ringetjes groen van de uitjes (erdoor roerer)

fijn geknipte dille, venkel (erop strooien)

op elk bord een paar rozenblaadjes (zijn eetbaar!)

Sommige mensen vinden wat crème fraiche erin lekker, maar het kan ook heel goed zonder

Lekker met vers bruin zadenbroodje, bijvoorbeeld van Bakkerij Dolzon

Op onze site www.soepuitnoord.nl vind je dit recept ook, om door te sturen

Het verhaal van de erwten achter glas



Bron: <https://www.gezondheidsnet.nl/wat-eten-we-vandaag/waarom-je-vaker-een-blikje-of-potje-groente-moet-opentrekken>

In ons teeltplan leek het zo perfect te kloppen, in het echt was het weer te droog, de nachten te koud, kwamen de erwten te langzaam op en tja. Toen zaten we ineens zonder. Of toch niet?

Buurvrouw dook er ook in, nadat boerin Tineke een heel pleidooi had gehouden voor erwten uit een potje: "Het had altijd een duf imago, maar dat is echt onzin. Zeker bij erwten." Dus reed Buurvrouw de polder in om de erwten op te halen bij Tineke thuis. Gedopt en wel en super lekker.

Een filmpje maken over hoe je de soep moet koken was niet eens nodig, zó makkelijk is het. Gebruik de tijd die je over hebt om naar de erwten in de tuin te komen kijken. Fascinerend hoe ze groeien en daar kunnen we nu gewoon van genieten, zonder haast.

Om over na te denken. Is het hele verhaal over 'lekker vers' alleen maar marketing van de supermarkten? Nee toch zeker. Groenten en kruiden vers uit de tuin en in het seizoen zijn heerlijk en bijzonder. Maar hoe je het het beste kan bewaren is zeker ook belangrijk. Die erwten achter glas van Tineke waren wél op tijd en gaan lekker lang mee. In de soep niet van vers te onderscheiden.

Op de blog van Soep uit Noord lees je er nog meer over, deze vind je ook via onze facebookpagina <https://soepuitnoord.blogspot.com/2020/06/erwtjes-en-het-kruidenhoekje-van-buurman.html>