



Peultjessoep met doperwten, gorgonzola en spekjes (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

250 g peultjes
125 gr gedopte doperwten
Eventueel peterselie voor de garnering

Overige ingrediënten

1 grote ui (of 2 kleinere)
300 g aardappelen
100 g spekjes
1 ltr bouillon
50 gr gorgonzola

Voorbereiding

Verwijder de kroontjes en eventuele draden van de peultjes.
Schil de aardappels en snij in blokjes.
Snijd de ui in stukjes.

Bereiding

Bak de spekjes knapperig en houd ze apart.
Fruit de ui in wat olie..
Bak de aardappelblokjes kort mee.
Voeg de bouillon toe en kook het aardappel-ui mengsel 10 minuten.
Voeg peultjes en doperwten toe en kook nog 4 minuten.
Scheep wat van de peultjes en de doperwten uit de pan en snij de peultjes in stukken.
Pureer de soep glad.
Roer de gorgonzola door de hete soep tot deze gesmolten is.
Voeg de achtergehouden peultjes en doperwten weer toe.
Serveer met de spekjes en eventueel peterselie

Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl