



# ERWTENSOEP

## ROOKWORST

### **Ingrediënten:**

1 kg gedroogde erwten  
1 liter groentebouillon (je kan deze ook vervangen door kippenbouillon)  
1 ui  
1 prei  
1 selder  
1 (verse) rookworst  
Boter  
Laurier  
Peterselie  
250 gr spruiten

### *Ingrediënten croutons:*

(Oud) brood  
Olijfolie

### **VOORBEREIDING**

Week de erwten een dag op voorhand in ruim water, controleer af en toe dat ze niet droog komen te staan. Zet in de koelkast terwijl ze weken.

Breng de dag erna de Kamado met een middelgrote hoeveelheid kolen tot ongeveer 180°C graden en plaats het standaardrooster. Voor dit recept werk je met directe hitte dus een hitteschild is niet nodig.

### **BEREIDING**

Giet de erwten door een zeef en laat even uitlekken maar spoel niet af. Snijd de ui, prei en selder in stukken en spoel schoon indien nodig.

Zet een diepe gietijzeren pan in de Kamado met een klont boter en bak de erwten kort aan tot ze aan de bodem beginnen aan te zetten. Voeg nu de andere groenten toe, roer door, zet het deksel op de pan en sluit de Kamado. Laat enkele minuten aanstoven.

**Benodigheden:**

Kamado  
Standaardrooster  
Zeef  
Diepe gietijzeren pan met deksel  
Extra gietijzeren pan voor crou-  
tons  
Staafmixer

**Kamado set up:**

directe hitte

Haal het deksel van de pan, bevochtig met de bouillon en voeg de kruiden en een snuf zout toe. Houd er rekening mee dat de worsten straks even mee gaan koken en ook redelijk zout kunnen zijn.

Zet het deksel niet meer terug op de pan maar sluit de BBQ. Door de pan open te laten tijdens het garen zal de BBQ smaak mooi in de soep trekken.

Laat de groenten volledig gaar koken en mix dan met een staafmixer fijn, in deze soep mogen gerust nog wat stukken zitten. Snijd de rookworsten in stukken en doe ze in de soep, laat enkele minuten meekoken en haal dan de pan van de Kamado en zet het deksel er terug op om warm te houden.

Zet een gietijzeren pan in de Kamado en zet een pan water op het kookvuur en breng aan de kook met een snuf zout. Snijd de spruiten in 4 stukken en kook ze gedurende 1 minuut. Haal ze uit het water en bak ze in de pan in de Kamado met een klontje boter en kruid met peper en zout. Doe de spruiten wanneer ze beetgaar zijn bij de soep. Maak de pan goed schoon en zet opnieuw in de Kamado met wat neutrale olie. Snijd het brood in stukken en bak deze goudbruin in de pan. Haal ze uit de pan en bestrooi met zout en goede olijfolie. Serveer ze bij de soep.