



ERWTENSOEP UIT DE SLOWCOOKER

Erwtensoep maken is niet moeilijk, maar hoe maak je nu erwtensoep in de slowcooker? Hoeveel water voeg je toe? Op welke stand zet je de slowcooker en voor hoelang? Ik testte het uit en maakte er een filmpje bij. Al eerder plaatste ik een recept voor **erwtensoep**, dat recept is

geschikt voor in een gewone pan. Dezelfde ingrediënten heb ik gebruikt voor dit recept, maar dan met een bereidingswijze voor de slowcooker. Wil je er andere ingrediënten aan toevoegen? Doe dat dan gerust, ieder heeft zijn eigen recept. Lees hier mijn recept voor erwtensoep uit de slowcooker.

WAT HEB JE NODIG?

☐ 500 gram (afgespoelde) spliterwten

☐ 2 karbonades

☐ 1 knolselderij

☐ 1 winterpeen

☐ 1 prei

☐ 1 tot 2 aardappelen

☐ 4 takjes selderij

☐ 2 laurierbladen

☐ 1 flinke snuf zout

☐ rookworst

○ 1 liter water

Ik gebruikte voor dit recept mijn slowcooker van 6.5 liter.

Bekijk hier het filmpje! De bereidingswijze staat ook nog beschreven onder het filmpje.

Hoe maak je erwtensoep in de slowcooker?



Hoe maak je het?

Spoel de spliterwten af onder de kraan. Je kunt de spliterwten ook de avond van te voren laten weken. Dit mag, maar hoeft niet perse. Het is net wat je zelf fijn vindt. Ik heb ze niet laten weken, maar alleen maar onder de koude kraan afgespoeld.

Snijd de knolselderij, de winterpeen, de aardappel de selderij en de prei fijn. Ik snijd alles redelijk fijn, maar als je het grof laat is dat ook prima. Het valt uiteindelijk toch uit elkaar in de slowcooker.

Leg alle ingrediënten (behalve de rookworst) in de slowcooker en schep het een beetje door elkaar. Zet nu de slowcooker voor 8 uur op stand low.

Een uur voor het opdienen, maak je de soep nog even fijn met een pureestamper. Voeg nu ook de plakjes rookworst toe zodat deze ook worden verwarmd.

Deze hoeveelheid is voor 4 tot 6 personen. Heb je nog soep over en wil je deze opwarmen in een pannetje, voeg dan een scheutje water toe om de soep dunner te maken. Eventuele restjes erwtensoep kun je invriezen.

Het kan zijn dat de pan een beetje aangekoekt is aan de zijkanten, maar dat kun je makkelijk schoonmaken door de pan in warm water te laten weken. Was de pan daarna gewoon af met een sopje.

Heb je geen slowcooker en wil je erwtensoep maken? Klik dan hier voor [hier](#) voor het recept in een gewone soeppan.

43 REACTIES

Jolien

11 november 2019 at 12:55 · Reageer

Ik heb dit recept nu in mijn multi cooker crockpot van 5,7l in de maak. Past prima. Ben heel benieuwd, nog 6 uur te gaan.

Groetjes Jolien

Daphne

23 december 2018 at 04:30 · Reageer

Hoi Simone

Nou de soep zit in de pan heb een 3,7 l paste net. Natuurlijk had ik niet goed gelezen en na 6 uur zet ik de blender er in en kom er achter dat de erwten nog niet helemaal lekker zijn. Laat hem nog maar even op staan en hopen op het