

HÉT RECEPT VOOR SLOWCOOKER ERWTENSOEP





Erwtensoep uit de slowcooker

Recipe rating: N/A

Porties	Vorbereidingstijd	Kooktijd	Totale tijd
8 porties	10 minuten	6 uren	6 uren 10 minuten

Ingrediënten

500 gram spliterwten

500 gram schouderkarbonade

½ knolselderij

1 grote winterpeen

1 grote prei

1 aardappel

3 runderbouillonblokjes

2 laurierblaadjes

1 liter water

peper

1 rookworst

Bereiding

- 1 Doe de bouillonblokjes in een liter kokend water. Was de spliterwten en doe ze in de slowcooker.
- 2 Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes. Doe hetzelfde met de winterpeen en de aardappel.
- 3 Snijd de prei in kleine stukjes en was deze goed.
- 4 Doe de groenten op de spliterwten en voeg de bouillon toe. Roer even goed door en leg de karbonades er boven op. Sluit de slowcooker af en zet deze gedurende 6 uur op LOW. Roer tussendoor even door.
- 5 Haal de karbonades er uit en snijd deze in kleine stukjes. Snijd de rookworst in plakjes en dit samen met de gesneden karbonade bij de soep. Breng op smaak met zout en peper. Eet smakelijk!

3.5 Crockpot

INGREDIËNTEN

- ☐ 500 gram spliterwten
- ☐ 500 gram schouderkarbonade
- ☐ ½ knolselderij
- ☐ 1 grote winterpeen
- ☐ 1 grote prei
- ☐ 1 aardappel
- ☐ 3 runderbouillonblokjes
- ☐ 2 laurierblaadjes
- ☐ 1 liter water
- ☐ peper
- ☐ 1 rookworst

4.7 Crockpot

- 700 gram
- 700 gram
- 3/4 knolselderij
- 1,4 grote peen
- 1,3 grote prei
- 1,4 aardappel
- 4 runderbouillon blokjes
- 3 laurierblaadjes
- 1,4 liter water

Wat is er nu lekkerder om in de herfst te eten dan een flinke kom dampend warme soep? Heerlijk na een middag uitwaaien in het bos. En hoe fijn is het als je dan niet meer de keuken in hoeft? Deze slowcooker erwtensoep voldoet precies aan die wens!

De slowcooker is ideaal voor het bereiden van gerechten die wat langer nodig hebben om gaar te worden. Denk aan deze [pulled pork](#) of [Griekse Stifado](#) bijvoorbeeld. Maar wist je dat de slowcooker ook super handig is als je weinig tijd hebt om te koken? Of wanneer je een lange werkdag voor de boeg hebt, bezoek krijgt of allerlei klusjes moet doen? Je doet namelijk alle ingrediënten in de slowcooker, zet hem aan en als je terugkomt is je eten klaar. Het lijkt bijna magie!

Soep maken in de slowcooker

Soep maken in de slowcooker is ook erg fijn, vooral voor een erwtensoep die wat langer de tijd nodig heeft. In principe kun je je "gewone" erwtensoep recept hiervoor gebruiken met een paar kleine aanpassingen. Je hebt bijvoorbeeld een klein beetje minder water nodig, dus dat zie je terug in onderstaand recept.

Slowcooker erwtensoep: spliterwten zijn nog hard

Ik lees trouwens op forums wel eens dat de erwtensoep in de slowcooker niet goed lukt. De spliterwten zijn dan bijvoorbeeld nog helemaal hard, of de soep is niet dik. Het is mij nog niet overkomen, maar het zou kunnen komen omdat de slowcooker niet warm genoeg wordt (of je zet hem per ongeluk op de "warmhoud stand"). Probeer in dat geval niet LOW te gebruiken voor de erwtensoep, maar HIGH. En controleer de soep dan tussendoor even. Misschien heb je dan niet 4 uur nodig, maar 3. Het is dus soms even uitproberen wat voor jouw slowcooker het beste werkt.

Erwtensoep voor een slowcooker van 3,5 liter of meer

Dit recept voor de lekkerste snert uit de slowcooker is geschikt voor een slowcooker van 3,5 liter of meer. Ik moet er dan bij zeggen dat je slowcooker wel goed vol zit, dus veel meer kan er dan niet in. Ik vind het zelf fijn als ik nog wat ruimte over heb, dus voor mijn 5,7 liter pan is het echt perfect.

Welk vlees gebruik je voor erwtensoep?

Voor mijn erwtensoep gebruik ik altijd karbonade. Dit varkensvlees heeft wat meer smaak dan bijvoorbeeld hamlappen, wat ik ook wel eens in recepten tegenkom. Na het koken haal je de karbonades er uit en snijd je dit in stukjes en verwijder je het bot. Samen met de plakjes rookworst doe je het weer terug in de soep en roer je het er door.

Wil je genieten van een heerlijke erwtensoep zonder er veel omkijken naar te hebben? Probeer dan zeker dit slowcooker erwtensoep recept eens uit. Enne, wil je supersnel erwtensoep maken? Gebruik dan dit recept voor [erwtensoep uit de multicooker](#).