



CREOOLSE ERWTENSOEP MET GROENE BAKBANANEN

Maaltijdsoep voor 6 personen

- 400 g spliterwten
- 2 l water
- 10 g zout
- 200 g rookspek met zwoerd
- 200 g runderpoelet
- 25 g boter
- 2 uien, gepeld
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes selderij, gesneden
- peper
- 2 bouillonblokjes
- 500 g groene bakbananen

Laat de spliterwten enkele uren weken in het water met het zout. Breng ze met het weekwater aan de kook en laat ze zachtjes doorkoken. Snijd het spek in blokjes, bak dit uit in de hete boter en voeg het runderpoelet en de fijn gesnipperde uien toe.

Voeg na een uur het vlees, uienmengsel, selderij, laurierblaadjes, peper en bouillonblokjes toe aan de erwten. Laat alles nog ruim 1,5 uur zachtjes koken.

Schil de bananen, snijd ze in plakjes en kook ze de laatste 40 minuten mee in de soep. Voeg de laatste 10 minuten de hele peper toe (niet laten stuk koken).

Passie4Golf - Columns - Rhoerbak Golf

Serveren: dien de soep op als complete maaltijd of geef er voor iedereen een kommetje gekookte witte rijst bij.