**Erwtensoep met postelein**

ui
knoflook
doperwtjes
bonenkruid

laurierpoeder
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
room
postelein
peper & zout

De eenvoudigste bereidingswijze van deze soep is met de soepmachine.

Doe een zak diepvrieserwtjes met een gesneden ui en gehakte knoflookteentjes in de machine. Voeg laurier, bonenkruid, peper en zout toe. Doe er tot slot een volledige bussel winterpostelein bij, maar bewaar een paar mooie blaadjes per bord.

Vul aan met [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm), of water met een blokje bouillon en zet de machine op de stand ‘fijn gemixte soep’. Je kan dezelfde ingrediënten ook in een gewone soepketel doen, er soep van maken en er dan de handmixer in zetten.

Beoordeel zelf het resultaat van de soepbereiding.

Je kan ervoor kiezen om de soep door een zeef te gieten, want in dit recept willen we geen dikke, maar wel een fluwelen soep zonder groentevezels.

**In het soepbord**: een spiegel soep, met daarop een eilandje room. Leg op het eilandje een paar blaadjes postelein en werk het bord af met een paar druppels room. Je kan, volgens je eigen creativiteit ook een paar gestoomde erwtjes, croutons en krokant gebakken spekjes toevoegen of apart erbij serveren.