



## Soupe de pois cassés et légumes

*Pour 6 personnes*

- 200g de pois cassés
- 2 carottes, 2 navets ou 1 chou-rave, 2 poireaux, épluchés et débités en rondelles
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel, poivre

Rincer les pois cassés et les faire chauffer dans une grande quantité d'eau.

Quand une épaisse couche de mousse se forme à la surface de l'eau, déverser l'eau et la mousse dans l'évier en gardant les pois cassés dans la cocotte. Couvrir largement d'eau à nouveau.

Faire cuire les pois cassés à feu moyen environ 15 minutes, et mixer le tout.

Ajouter les légumes et le cube de bouillon, faire cuire encore environ 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais pas en purée.

Rectifier l'assaisonnement, poivrer et servir.

On peut rajouter plus ou moins d'eau, selon que l'on préfère le potage plus épais ou plus fluide.

## Soep van spliterwten en groenten

*Pour 6 personen*

- 200g spliterwten
- 2 wortelen, 2 rapen of 1 koolrabi, 2 preien, schoongemaakt en in schijfjes gesneden
- 1 blokje groentebouillon
- Zout, peper

Spoel de spliterwten en breng ze in een grote hoeveelheid water aan de kook. Wanneer zich bovenop het water een dikke laag schuim vormt, giet u het water en het schuim in de gootsteen. De spliterwten blijven in de kookpan. Doe er opnieuw een grote hoeveelheid water bij. Kook de spliterwten ongeveer 15 minuten op een matig vuur en zet er de mixer in.

Doe de groenten en het bouillonblokje erbij en laat nog eens 15 minuten koken totdat de groenten gaar zijn, maar niet platgekookt. Breng op smaak en dien op. U kunt er meer of minder water bij doen, naargelang of u een dikke of vloeibare soep wilt.



## Split pea and vegetable soup

*For 6 people*

- 200g split peas
- 2 carrots, 2 turnips or 1 kohlrabi, 2 leeks, peeled and cut into slices
- 1 cube of vegetable stock
- Salt, pepper

Rinse the split peas and boil in lots of water. Once a thick layer of froth has formed on the surface of the water, pour off the water and froth, keeping the peas in the pan. Cover again with sufficient water.

Boil the peas at medium heat for about 15 minutes, and then mix with a mixer. Add the vegetables and the cube of stock, boil for a further 15 minutes until the vegetables are tender (but not falling apart). Check the seasoning, add pepper and serve.

The amount of water used depends on how thick you want your soup.