



Soupe aux pois hollandaise avec Lardinettes® et Pain de viande de dinde



10 personnes



Ingrediënten

- 200 g de Lardinettes® de dinde
- 150 g de Pain de viande de dinde
- 300 g d'oignons
- 300 g de poireaux
- 375 g + 100 g de petits pois
- 300 g + 100 g de pommes de terre
- 25 g de beurre
- 2 l de bouillon de volaille
- Poivre & sel

Bereiding

Nettoyez les oignons, les poireaux et les pommes de terre. Taillez les légumes en gros morceaux.

Faites fondre le beurre et faites-y revenir les légumes, mouillez avec le bouillon de volaille et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant ± 15 min. et ajoutez ensuite les petits pois (375 g). Laissez cuire encore 5 minutes et mixez.

Taillez 100 g de pommes de terre en brunoise et rincez-les. Ajoutez les pommes de terre, 100 g de petits pois et les Lardinettes® de dinde dans la soupe et laissez cuire encore 5 minutes à feu doux.

Découpez le Pain de viande de dinde en fines tranches et mettez-les dans la soupe aux pois.

Servez dans un bol ou une assiette profonde.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be