Hollandse snert met Kalkoenlardinettes® en Kalkoenvleesbroodje

10 personen

Ingrediënten

- 200 g Kalkoenlardinettes®
- 150 g Kalkoenvleesbroodje
- 300 g ui
- 300 g prei
- 375 g + 100 g erwten
- 300 g + 100 g aardappel
- 25 g boter
- 2 l gevogeltebouillon
- Peper & zout

Bereiding

Reinig de ui, prei en de aardappelen. Snij de groenten in grove stukken.

Smelt de boter en stoof de groenten aan, bevochtig met de gevogeltebouillon en breng aan de kook.
Kook deze verder op een klein vuurtje gedurende ± 15 min. en voeg er vervolgens erwtjes (375 g) aan toe. Kook deze nog eens 5 minuten mee en mix.

Snij de 100 g aardappel in brunoise en spoel deze. Voeg de aardappel, 100 g erwtjes en de Kalkoenlardinettes® toe aan de soep en kook deze nog eens 5 minuten op een klein vuurtje.

Snij het Kalkoenvleesbroodje in fijne plakjes en voeg deze bij de snert.

Dien op in een kom of diep bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie

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