



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Doperwten cappuccino | vlog #62 (6 personen)

Ingrediënten:

1 fles Kippenbouillon, 50gr Parmezaanse kaas, 2 eetlepels Pijnboompitten, 2 cappuccino kopjes bevroren Doperwten, ongezoete (Slag)room, een snufje nootmuskaat (minder dan een mespunt), Zout, Chili poeder, zwarte uien zaadjes .

Bereiding:

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie. Blijf erbij staan en laat de pijnboompitten vervolgens in een schaalje afkoelen.

Meng de bouillon met 2 kopjes bevroren doperwten in de blender tot dat alles fijn is gemalen.

Giet het geheel in een pan en laat het circa 10 min koken. Giet dezelfde hoeveelheid water in de pan als bouillon.

Strooi de Parmezaanse kaas bij de doperwtensoep en roer het geheel goed door tot de kaas gesmolten is.

Klop de slagroom op, met een snufje zout en nootmuskaat. Zorg dat de slagroom niet helemaal stijf wordt. Het moet dik romig zijn.

Serveren:

Als de doperwten gaar zijn en de kaas is gesmolten is je gerecht klaar.

Neem een cappuccino kopje en een soeplepel. Doe eerst een paar pijnboompitten in het kopje. Schenk de soep in het kopje. Doe vervolgens een aantal eetlepels room op de soep. De room blijft drijven net een echte cappuccino.

Strooi als laats een klein beentje uienzaadjes en een snufje chilipoeder op de room.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion