

# Gemakkelijke erwtensoep met munt, kikkererwten en fetakaas

totale tijd **35 min.** 10 min. voorbereidingstijd 25 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**1810 kJ / 433 kcal**

Vetten: **30,6 g** Eiwitten: **14,6 g**  
Koolhydraten: **28,3 g**

## INGREDIËNTE

### N

2 porties

<b>100 g</b>	aardappelen
<b>100 g</b>	prei
<b>1 eetlepel</b>	boter
<b>200 g</b>	groene verse erwten
<b>700 ml</b>	groentebouillon
<b>1 eetlepel</b>	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
<b>0,5 theelepel</b>	versgemalen peper
<b>1 eetlepel</b>	verse munt
<b>Om te serveren</b>	
<b>150 g</b>	gekookte kikkererwten
<b>1 eetlepel</b>	olijfolie
<b>1 eetlepel</b>	paprikapoeder
<b>1 theelepel</b>	gemalen koriander
<b>60 g</b>	fetakaas
<b>0,5 theelepel</b>	peper

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Snij de aardappelen in blokjes, snij de prei in schijfjes. Laat het in een pan in boter bakken, en als ze wat zachter zijn, giet de bouillon erbij en voeg de erwten toe. Breng het op smaak met [Kikkoman Ponzu Citroen](#) en peper. Laat het 20 minuten koken.

### Stap 2

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C. Bestrijk de afgespoelde kikkererwten met olijfolie, paprikapoeder en koriander. Doe ze in een blik cakevorm en bak ze 15 minuten.

### Stap 3

Mix de soep met een blender tot een gladde massa en bestrooi het met verse munt. Serveer met geroosterde kikkererwten en verkruidde fetakaas.