

エンドウ豆のスープ Erbsen Suppe

北ヨーロッパではおなじみのエンドウ豆のスープ。
豆がたっぷり入っているのでこれひとつで休日のランチにもなります。



材料



乾燥エンドウ豆 150g/ベーコン(あれば)ブロック 100g
たまねぎ 中1コ/人参 1本/水 600ml
ローリエ 1枚/スープブイヨン 2コ
マジョラム、塩、こしょう 少々
*分量は4人分、写真は倍の分量で作っています

下準備

乾燥エンドウ豆は前日に水につけておきます。

作り方



1.水で戻したエンドウ豆と人参丸ごと、ローリエ、スープブイオンを鍋にいれ弱火にかけます(ii)。

1.水で戻したエンドウ豆と人参丸ごと、ローリエ、スープブイオンを鍋にいれ弱火にかけます(ii)。



3.タマネギがよく炒まったらスープに”2”を入れ、豆・人参が柔らかくなるまで煮込みます(iii)。



4.人参を取り出し、さいの目に切って再びスープの中に入れます。一煮立ちさせ、塩こしょうで味を整えます。

5.最後に食卓に出す前にマジョラムを好みに振りかけ、できあがりです。

もっと煮込んでピューレ状になったものをドイツの屋台ではよく見かけます。今回は、あまり煮込まずアツサリ目でしてみましたがお好みで水の量を減らしドロっとした感じに仕上げても良いと思います。また、ベーコンのかわりにソーセージを入れても美味しく頂けます。