**Erwtensoepje met gedroogde ham**

erwtjes

sjalot

knoflook

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
peper en zout

lichte room

parmaham of gelijksoortig

Neem een zakje gedopte erwtjes uit de diepvries en laat ontdooien. Kuis en snijd een preistaaf in ringetjes. Schil een ui en verdeel in partjes. Pel een tweetal knoflookteentjes en plet ze.

Zet al deze ingrediënten samen op in een soepketel, bijgevuld met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Laat een twintigtal minuutjes koken. Haal van het vuur en zet de staafmixer in de soep. Giet er tot slot een half glas room bij en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een plakje parmaham of gelijksoortig product op een velletje bakpapier en vouw dat erover dicht. Leg dit pakketje tussen twee ontbijtborden en druk goed aan. Zet de borden twee minuten in een microgolfoven op vol vermogen.

Laat even afkoelen en controleer of de sneetjes ham al voldoende gehard zijn. Ze moeten zo onbuigzaam zijn als een plank. Herhaal desnoods de procedure.

Giet de soep in kleine soepbolletjes, bedoeld voor amuses en werk af met een staafje gedroogde ham. Dien onmiddellijk op, want de ham kan terug slap worden in de soep.