

# Pea and ham soup

Makes approx. 1L

## Ingredients

Green split peas.....	290g	Bacon blocks.....	300g
Olive oil.....	2 tbsp	Cabbage, thinly sliced.....	1/4 (170g)
Carrots, peeled, chopped.....	2	Cold water.....	3L
Celery sticks, chopped.....	2	Chicken stock.....	3 cubes (22g)
Brown onion, chopped.....	1	Salt and pepper to taste	
Garlic cloves, minced.....	3		

## Method

1. Rinse split peas under cold running water until water runs clear, drain
2. Heat oil in a saucepan over medium heat. Add carrot, celery, onion, cabbage and garlic and cook, stirring, for 5 minutes or until the onion softens
3. Add split peas, bacon blocks and water. Bring to the boil over high heat. Reduce heat to medium-low and simmer, covered, for 1 1/2 to 2 hours or until bacon softens
4. Remove bacon blocks from the soup, chop meat and return to the soup.
5. Season to taste with salt and pepper, ladle into bowls and serve

## 豆とハムのスープ

約1リットル分

## 材料

乾燥インゲン豆	290 g	ベーコンブロック	300 g
オリーブオイル	大きじ2	粗みじんキャベツ	4分の1 (約170 g)
皮をむいてみじん切りにした人参	2本分	水	3L
みじん切りにしたセロリ	2本	チキンコンソメ	3キューブ (22 g)
みじん切りにした玉ねぎ	1個	塩コショウ	適量
おろしにんにく	3かけ分		

## 作り方

1. 流水でインゲン豆を水が透き通るまですすぎ、水けを切る。
2. 中火で鍋に油を熱する。人参、セロリ、玉ねぎ、キャベツ、にんにくを入れ柔らかくなるまで5分ほど炒める。
3. 豆、ベーコンブロック、水を入れる。強火で沸騰させたら中火に落とし煮る。ふたをしてベーコンが柔らかくなるまで1時間半から2時間煮る。
4. ベーコンブロックをスープから取り出し、肉を切り、鍋に戻す。
5. 塩こしょうで味を調べ、お玉でスープボウルに盛り付ける。