**Erwten- en muntsoep met knapperige pancetta en verse kruiden- en fetatoast van Ainsley Harriott**

Nodig:

25 gram boter

1 kleine ui, fijngesneden

1 klein teentje knoflook, fijngehakt (optioneel)

450 gram bevroren kleine doperwten

een snufje suiker

750 ml groente- of kippenbouillon, meer indien nodig

zeezout

zwarte peper

8-10 muntblaadjes, plus extra om te garneren

½ citroen om uit te persen

65 gram pancetta in blokjes

4 eetlepels crème fraîche

*Voor de toasts*

8 schuine sneetjes stokbrood, licht geroosterd

extra vergine olijfolie, om te bestrijken

150 gram feta, verkruimeld

3 eetlepels crème fraîche of Griekse yoghurt

schil en sap van ½ citroen

1 eetlepel fijngehakte munt

1 eetlepel fijngehakte dille

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190C/170Chetelucht. Bestrijk elke baguetteplak lichtjes met extra vergine olijfolie aan beide kanten. Bak gedurende 12-15 minuten tot ze licht goudbruin zijn, draai ze één keer om. Smelt ondertussen de boter in een pan op middelhoog vuur, voeg de ui toe en bak 4-6 minuten tot hij zacht is maar niet gekleurd. Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden tot hij geurig is. Voeg de erwten, suiker en bouillon toe. Breng aan de kook en breng op smaak. Zet het vuur lager, roer de munt en een kneepje citroen erdoor en laat 5 minuten zachtjes sudderen. Verhit ondertussen een kleine koekenpan op middelhoog vuur en voeg de pancetta toe. Bak tot ze gaar en knapperig zijn. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Giet de soep voorzichtig in een keukenmachine en pureer tot een puree, giet het dan terug in de pan (of gebruik een staafmixer). Verwarm het voorzichtig opnieuw, voeg wat extra bouillon toe als je van een dunnere soep houdt en proef of de soep op smaak is. Prak in een kom losjes de feta, crème fraîche of yoghurt, citroenschil, de kruiden en een klein beetje citroensap, zorg dat er genoeg textuur overblijft. Breng op smaak met zwarte peper. Smeer de feta vlak voor het serveren op de toast. Schep de soep in voorverwarmde soepkommen. Doe een beetje crème fraîche in elk kommetje en garneer met wat stukjes pancetta en een beetje zwarte peper. Garneer met muntblaadjes en serveer direct met de feta toastjes.