Bourgondische Erwtensoep met bananen pannenkoeken

Ingrediënten:

Pannenkoeken:
1 ei
1 rijpe banaan
Erwtensoep:
400 gram Spliterwten
2 Takjes Tijm
2 Takjes Rozemarijn
2 Blaadje Laurier
2 Ribkarbonades (250 gram)
250 gram Gerookt spek
1 Winterpeen
1 Ui
½ Knolselderij
2 teentjes Knoflook
1 Prei
1 Bouillonblokje
1 Rookworst

Kook stappen soep:

1. Bouillon trekken van ribkarbonade en spek, met de verse kruiden - 40 minuutjes
2. Spliterwten koken- 30 minuutjes
3. Groenten fruiten in de olie: knoflook, ui, wortel, knolselderij
4. Bouillon zeven en toevoegen aan de groenten
5. Gegaarde spliterwten toevoegen
6. Vlees in stukjes snijden en erbij doen
7. Bouillonblokje toevoegen naar smaak
8. Op het laatst fijngesneden prei en plakjes worst erbij

Kook stappen pannenkoek:

1. Banaan prakken
2. Eitje erdoor tot een vloeibare massa
3. Rustig bakken in een koekenpan