

## IJslandse lamssoep

Grootste pan (6 liter).  
3 liter water aan de kook brengen.

Niertjes kleinsnijden en in bouillon kort uitkoken.  
Afgieten, spoelen.  
In de pan.

Harten schoonmaken en in blokjes snijden.  
In de pan.

Lever afspoelen en in blokjes snijden.  
In de pan.

Erbij:

- knoflook, kleingesneden
- 800 gram Italiaanse roerbakmix
- kleingesneden bleekselderij
- kleingesneden lente-ui
- in blokjes gesneden aardappels
- kleingesneden peterselie
- peper
- Tabasco Smoke
- Provençalse kruiden
- eetlepel bouillonpoeder.

Koken tot gaar.

Erin:

- doperwten
- heet water tot 5 à 6 liter.

Soep in diepvriesdozen scheppen. Afkoelen. Invriezen.