



Erwtensoep (snert)

Een dikke, hartverwarmende erwtensoep boordevol groenten en stukjes rookworst. Zo stevig dat de lepel er rechtop in blijft staan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	95'	6	Soep

Ingrediënten

- 500 gr spliterwten
- 2 l water
- 200 gr rookspek (aan een stuk)
- 2 wortelen
- 2 stengels bleekselder
- 1 prei
- 1 ui
- 2 aardappelen
- 1 rookworst (ca. 250 gr)

1 laurierblad
een handvol verse peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Spoel de spliterwten grondig onder koud water en laat ze uitlekken.
2. Doe de erwten samen met het water en het stuk rookspek in een grote soeppot. Breng aan de kook op hoog vuur en schep het schuim zorgvuldig af met een schuimspaan.
3. Zet het vuur laag en laat de erwten 45 minuten zachtjes koken tot ze beginnen uiteen te vallen. Roer regelmatig zodat ze niet aanbakken op de bodem.
4. Schil ondertussen de wortelen en aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm. Snijd de bleekselder in halve maantjes, de prei in ringen en snipper de ui fijn.
5. Voeg alle groenten samen met het laurierblad toe aan de soep. Laat nog 40 minuten zachtjes pruttelen tot alle groenten gaar zijn en de soep mooi dik is. Blijf regelmatig roeren.
6. Snijd de rookworst in plakjes van ongeveer 0,5 cm dik en voeg ze de laatste 10 minuten toe zodat ze goed opwarmen zonder uit elkaar te vallen.
7. Haal het stuk rookspek uit de pot. Snijd het vlees in kleine stukjes en doe ze terug in de soep. Verwijder het laurierblad.
8. Hak de peterselie fijn. Breng de soep op smaak met peper en zout en werk af met de gehakte peterselie.

Tip

Erwtensoep smaakt de volgende dag altijd beter. Maak ze dan ook gerust een dag op voorhand en warm ze op een laag vuur opnieuw op, eventueel met een scheutje water als ze te dik geworden is.

Lekker met

Snedes stevig brood met boter, bij voorkeur roggebrood of bruinbrood.

Dranktip

Een glas koude karnemelk of een lichte pils past goed bij deze stevige soep.