

Ingrediënten

1 pond prei fijngesneden, 1 knolselderij in kleine blokjes gesneden, 1 ? kilo krabbetjes, 2 rookworsten, 2 pakken spliterwten, 5 rundvleesbouillontabletten, 4 liter water, zout naar smaak, 1 winterwortel fijngemaakt,

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Erwtensoep

Mijn moeder stond bekend om haar snert recept. Maakte daneen giga pan vol en de hele buurt kon mee eten.

Vorbereiding

Zet de spliterwten ca. 8 uur in het water. Gooi weekwater er na weg.

Bereidingswijze

Was de groenten en snijd deze klein. Doe het water in een grote pan en voeg de bouillontabletten erbij. Spoel de krabbetjes af en kook heel zachtjes de krabbetjes in ca. 3 uur. Ze vallen dan ook ECHT van het bot. Haal de botten er uit en laat en haal het vlees er even uit met een schuifspaan. Na ca 8 uur doe je de spliterwten in de bouillon, voeg de uit, wortel, knolselderij en de prei toe. Laat ca. 2 ? uur zachtjes pruttelen. Voeg het vlees weer toer, en laat nog een half uurtje meepruttelen. Is het echt te dik voeg je nog wat water toe. Voeg als laatste de worst toe, laat even 10 minuten meekoken, en snijd deze dan in kleine stukjes.

Serveertips

Lekker met roggebrood! Laat even weten wat je er van vindt!