

Ingrediënten

500 gram spliterwten ongeveer 3 liter water 1 pond krabbetjes in niet te grote stukken (=varkensvlees) 250 gram in dobbelsteentjes gesneden vers spek 2 (of meer) grote preien 1 grote winterpeen 1 selderijknol 1 bosje bladselderij eventueel een paar aardappelen 1 rookworst

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

Erwtensoep

Lekker voor tijdens de koude dagen.

Bereidingswijze

De spliterwten wassen en 1 uur koken in 3 liter water. Dan de krabbetjes en het vers spek erbij doen. Als het kookt even af-schuimen. Alles weer 1 uur laten doorkoken. Ondertussen de groente zo klein mogelijk snijden. De bladselderij snipperen. Al deze groenten bij de soep doen (na twee uur koken dus) en het geheel nog ruim een half uur laten koken. Neem de krabbetjes uit de soep, verwijder de botjes en snijd het vlees klein. Roer de soep glad door een roerzeef en breng hem zo nodig nog op de juiste dikte met kokend water of bouillon. Laat de rookworst even in heet water wellen en voeg hem daarna in plakjes gesneden op het laatst toe. Uiteraard ook het vlees toevoegen. Eventueel nog op smaak brengen met zout en peper. Als men dit gerecht in de snelkookpan wil klaarmaken alles tesamen 40 a 50 minuten onder druk koken (behalve de rookworst).

Serveertips

Zorg eerst voor lekker guur weer buiten. U kunt hiervoor contact opnemen met John Bernard. Deze soep is de 2e dag het lekkerst. Eten met (bruin) brood.