

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje spliterwten 250 g magere
varkenspoulet of hamschijf 1
grote prei 1 grote winterwortel 1/2
knolselderij 1 rookworst zout en
peper

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

Holtkamper erwtensoep

(H)eerlijke stevige erwtensoep. Na een dag nog lekkerder!

Vorbereiding

Was de erwten. Snijd de prei in ringen, de winterwortel in plakjes en de knolselderij in blokjes.

Bereidingswijze

Doe de erwten in de pan, vul deze met water tot de erwten onder staan en breng dit, samen met het vlees en wat zout aan de kook. Laat het koken en schep ondertussen het schuim eraf. Laat een uur zachtjes koken. Doe daarna de prei, wortel en knolselderij erbij en laat weer een uur zachtjes koken. Voeg tenslotte de in plakjes gesneden rookworst toe en breng op smaak met peper en zout.

Serveertips

Na een dag afkoelen is deze soep opgewarmd nog lekkerder. Tijdens het afkoelen wel regelmatig roeren, anders wordt hij zuur.