

Ingrediënten voor 6 personen

400gr. spliterwten, stukje
rookspek (ca. 150gr.) 1
hamschijf, zout, 2 laurierblaadjes,
enkele peperkorrels, zout, 4
preien, 2 aardappels, 2
winterwortels, 1 kleine
selderijknol, 2 rookworster, bos
selderij.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hollandse erwtensoep

Een stevige erwtensoep is erg handig om te serveren wanneer er makkelijk gegeten moet worden en er meerdere mensen aanschuiven. Erwtensoep wordt er alleen maar lekkerder op wanneer hij een dag van te voren wordt gemaakt. Ideaal dus als morgen iedereen wat stevigs in de maag wil hebben en snel door wil naar de pakjes..... En vers gemaakte erwtensoep is ook echt lekkerder dan een blik.

Bereidingswijze

Breng de spliterwten met 2 liter water, het rookspek, de hamschijf, laurierblaadjes en peperkorrels en zout aan de kook. Draai het vuur laag, schep het schuim van het oppervlak en leg een deksel schuin op de pan. Kook ca. 40 minuten. Maak intussen de preien schoon en snijd ze in ringen. Schil de wortels, aardappels en selderijknol en snijd in blokjes. Schep het vlees uit de soep en snijd in blokjes. Voeg dit met de prei, wortel, aardappels en knolselderij bij de spliterwten en kook ca. 45 minuten. Voeg de laatste 15 minuten de rookworst toe. Hak de selderij. Neem de worst uit de pan en snijd in stukken. Voeg de plakjes worst met de selderij toe en warm nog ca. 5 minuten door.

