

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr spliterwten 500 gr
hamschijf,
schouderkarbonade,krabbetjes of
varkenspoot. 250 gr zuurspek 1
laurierblad zout 2 uien 2
winterwortels 1 selderij 3
aardappels 3 preien 2 eetlepels
fijngehakte bladselderij 1
rookworst (ongeveer 250 gr)
peper 2 liter koud water

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

snert

Met snert wordt erwtensoep van een dag oud bedoeld. Als de soep afgekoeld is is hij zo stijf dat de lepel er in kan blijven staan. Warm de snert op een laag vuur met misschien een klein beetje water er bij.

Bereidingswijze

Doe de spliterwten met 2 liter water in een ruime pan. Voeg hierbij het vlees, de spek, het laurierblad en een halve eetlepel zout. Breng dit snel aan de kook. Schep met de schuimspaan het schuim er af en gooi dit weg. Laat de soep 45 minuten op laag vuur koken met de deksel er op. Pel ondertussen de ui. Snipper de ui fijn. Maak de winterwortel schoon en snijd deze in kleine blokjes van 0.5 0.5 0.5 milimeter. Schil de knolselderij en de aardappels en snijd deze zoals de winterwortel. Maak de prei schoon en snijd deze in dunne ringen. Schep het vlees in een schaal en laat het een klein beetje afkoelen. als het een beetje afgekoeld is verwijderd u de botjes en snijd het vlees klein. schep de ui, de wortel, de knolselderij, de aardappels, de prei en de bladselderij door de soep. Voeg het vlees, peper en zout breng alles roerend aan de kook. Leg de rookworst in de soep en laat de groenten in ca. 30 minuten, op een laag vuur gaar worden. Roer regelmatig over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen. Neem de rookworst en het laurierblad uit de pan. Roer de soep goed door zodat er een gebonden soep ontstaat. Snijd de rookworst in halve plakjes voeg ze bij de soep.

Serveertips

Seveer het met donker roggebrood.