

Ingrediënten voor 5 personen

500 gr. spliterwten, 500 gr. schouderkarbonades, 1 laurierblaadje, zout,peper, 2 uien, 1 kleine selderijknol, 6 takjes bleekselderij, 150 gr, magere spekreepjes, 500 gr.prei(gesneden), 1 rookworst.

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

erwtensoep

Maaltijdsoep in 4 stappen

Hulpmiddelen

Grote pan goed mes

Vorbereiding

N.v.t.

Bereidingswijze

1.doe de spliterwten,karbonades,laurierblaadje,1/2eetlepel zout en 2 ltr koud water in een pan en breng aan de kook.Schep met schuimspaan het boven drijvende schuim eraf en laat de soep, met het deksel op de pan zachtjes doorkoken ca. 1 uur.(2)pel en snipper intussen de uien. Snijd de selderijknol in plakken schil ze en snijd ze dan in blokjes.Snipper de bladselderij fijn.Bak despekreepjes in een droge koekepan zachtjes uit.Voeg de uisnippers toe en bak die even mee.(3)Neem het vlees uit de soepen laat het iets afkoelen.Verwijder het boten snijd het vleesin stukjes.Roer het spek-uimengsel,de selderij,de prei,en het vlees door de soep.Breng de soep aan de kook en laat hem ,afgedekt,zachtjes nog ca. 30 min. doorkoken.(4)Roer de soep goed door zodat een gebonden geheel ontstaat,verwijder het laurierblaadje. Breng de soep op maak met peper en zout en leg de rookworst erin.Houd de soep nog ca. 10 min. tegen de kooktot de rookworst warm is.Snijd de rookworst in plakjesen roer hem door de soep.

Serveertips

Natuurlijk met roggebrood en katenspek.