

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr spliterwten, 400 gr schouderkarbonades, 2 laurierblaadjes, 8 takjes bladselderij, 3 kruidenbouillontabletten, 200 gr knolselderij, 2 aardappelen, 2 uien, 200 gr prei, 300 gr winterwortel, 5 takjes peterselie, 1 rookworst, 1 el blue band vloeibaar, zout, peper.

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

Erwtensoep

Deze komt uit het mooie kookboek van BLUE BAND, dit vind ik een heerlijk recept.

Vorbereiding

Week de spliterwten volgens gebruiksaanwijzing.

Bereidingswijze

Doe de erwten, karbonades, laurierblaadjes, 2 takjes peterselie, 4 takjes selderijblad, bouillontabletten en 2 liter water in een pan. Breng aan de kook en laat ca 45 min. op laag vuur koken. Schil ondertussen de selderijknol en aardappelen en snijd ze in blokjes. Voeg ze na 30 min toe aan de erwten. Pel en snipper de uien. Maak de prei schoon en snijd ze in ringen. Schrap de wortel en snijd hem in blokjes. Knip de rest van de peterselie en van het selderijblad fijn. Snijd de rookworst in plakjes. Schep het vlees uit de soep en snijd het in stukjes. Haal de laurierblaadjes, selderij en peterselie uit de soep. Verwarm de margarine. Fruit de ui ca 3 min. Roer prei, wortel, bladselderij, peterselie, rookworst, het vlees en de soep erdoor. Voeg water toe als de soep te dik is. Kook nog ca 10 min. Breng op smaak met zout en peper.

Serveertips

Lekker met grof bruin brood of roggebrood.