

Erwtensoep

Een heerlijk recept voor erwtensoep. Het is misschien iets moeilijker, maar niet heel ingewikkeld en veel lekkerder dan uit blik. Er kan weinig mee misgaan: dingen steken niet op een minuutje. Wat wel van belang is: het moet een nacht staan, pas de volgende dag is de soep echt lekker.

Benodigheden:

- 1 pak spliterwten (400 gram)
- 1 grote selderijknol
- 2 preien
- Een paar aardappelen
- 1 kilo (of iets minder) varkensvlees, zoals schouderkarbonade, krabbetjes of hamschijf
- 1 rookworst
- 1 winterwortel
- Roggebrood
- Katenspek

Bereiding:

De selderijknol in plakken snijden en de schil eraf halen. Dan in dobbelsteentjes snijden (je kunt het loof van de selderij ook gebruiken). De preien in ringen snijden, de wortel en aardappelen in dobbelsteentjes (eerst schillen uiteraard). Vervolgens de ingrediënten goed wassen. De groente (ook de spliterwten) plus het vlees (rookworst komt later) in een grote pan doen, er zoveel water bij doen dat het spul goed onder water staat en breng het aan de kook. Laat de soep 1 uur koken; niet van dat rustige trekken, het moet echt normaal koken. Na dat uur het vlees eruit vissen. Laat de soep afkoelen, en snijd dan het vlees dat eraan zit in kleine stukjes en doe die terug in de soep. Dan de rookworst in plakjes snijden en toevoegen. Dan moet de zaak een nacht staan. De volgende dag moet u zeker 3 kwartier rekenen voor het opwarmen. Om te voorkomen dat de soep aanbrandt moet het heel erg langzaam opgewarmd worden. Zachtjes aan dus en vaak roeren. Opdienen met roggebrood en katenspek.

Eet smakelijk!