

Recept

Ingrediënten (8 personen)

- 750 gr. Spliterwten
 - 500 gr speklappen Of een varkenshiel
 - 300 gram half om half gehakt voor balletjes
 - 3 preien
 - 1 knolselderij
 - 2 grote uien
 - 3 winterpeen
 - 40 gr. selderij
 - 2 groentebouillonblokjes of vleesbouillon
 - 2 rookworsten
 - peper en zout
-



Bereidingswijze

Als je met een varkenshiel kookt is het aan te raden eerst een bouillon te trekken met de hiel en dat hij ver gaar is daar naar de hiel plukken en bij de soep doen

Doe de spliterwten in een vergiet en spoel een tijdje af onder de stromende kraan. Doe de spliterwten in een flinke soeppan en doe hier 3 1/2 liter water, de speklapjes , samen met de bouillonblokjes toevoegen . Breng het geheel aan de kook en schep zodra het water aan de kook is met een schuimspaan het schuim van de oppervlakte. Blijf dit herhalen tot je ziet dat er bijna geen schuim meer bijkomt.

Laat het geheel nu ongeveer één tot twee uur pruttelen op laag vuur met de deksel op de pan. Het is belangrijk dat de spliterwten volledig uit elkaar zijn gevallen, dit kan per keer schelen in tijd. Schep alles regelmatig om en schep tussendoor eventueel nog wat schuim weg. Snijd in de tussentijd alle groenten zoals hieronder beschreven, bewaar alle gesneden groenten tot later.

Verwijder de onderkanten van de prei en snijd de prei vervolgens in ringen. Schil de winterpeen en verwijder de onder- en bovenkant, snijd vervolgens in dunne plakjes. Snijd met een scherp (koks)mes een plakje van de onder- en bovenkant van de knolselderij, zo blijft deze goed liggen.

Snijd de knolselderij nu in plakken van circa één centimeter. Snijd met een scherp mesje de schil rondom weg. Snijd vervolgens in reepjes en daarna in blokjes. Pel de uien en snijd deze daarna in stukjes. Hak de selderij goed fijn met een koksmes. Schil tot slot beide aardappelen en rasp deze boven een kom.

Haal als de spliterwten uit elkaar zijn gevallen (*dit is na ongeveer anderhalf uur*) haal de speklapjes uit de soep met een vleestang , en snijd het in reepjes. Doe het reepjes vlees terug in de pan en voeg alle gesneden groenten erbij. Laat nog een half uur tot een uur pruttelen met de deksel op de pan.

De rookworsten in plakjes snijden. Laat de plakjes rookworst de laatste 15 minuten nog zachtjes meekoken met de soep. Breng tot slot op smaak met peper en zout. Serveer de erwtensoep met roggebrood met katenspek en mosterd of bijvoorbeeld met stokbrood met kruidenboter.

Vries de overgebleven erwtensoep in kleine porties in en warm deze op een later tijdstip op. Als je de erwtensoep later opwarmt wordt deze nog wat dikker en nog lekkerder.

Koken met liefde

Recept Jan van Wezel

www.koken-met-liefde.nl