




Erwtensoep Snert



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 24 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor 4 personen:
- 250 gram hele erwten (24 uur van te voren in pan met ruim water laten wellen)
- 500 gram spliterwten
- 200 gram gerookt spek in blokjes
- 2 grote ribkarbonades of hamschijven (buikspek met zwaard)
- 1 prei
- 2 uien
- 3 aardappels
- 1 teentje knoflook
- 2 winterwortels
- 1/2 knolselderij
- 1 ambachtelijke rookworst
- 15 gram bladpeterselie
- Roggebrood
- Zout

Voedingswaarde

Wist u dit

Snert wordt gemaakt van erwten en erwtensoep wordt ook gemaakt van erwten. Wat is dan in vrede naam het verschil? Wie weet dit? Volgens insiders moet je snert en erwtensoep wel maken van gedroogde spliterwten. Beslist geen (diepvries)doperwten want die hebben hun schilletje nog. Spliterwten zijn rijper, worden later geoogst en worden uit verdroogde gele peulen gedopt (dus meliger). Peulvruchten zijn ook nog eens gezond, bevatten veel voedingsvezels en zijn goed voor je darmen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Erwtensoep Snert

Bereiding

- 1 Spoel de spliterwten en dompel ze onder in een grote pan met 2 liter water.
- 2 Het ontbijtspek en het overige gekozen vlees aan de kook brengen. Haal eventueel schuim dat boven komt drijven weg met een schuimspaan. Laat op laag vuur ongeveer tien minuutjes trekken.
- 3 Prei schoonwassen, halveren en in ringetje snijden. Schil de aardappels en snijd ze in behoorlijke stukken. Snijd ook de knoflook grof.
- 4 Schil de wortels en knolselderij en snijd in blokjes. NU alle gesneden groeten toevoegen aan de soep, ook de knoflook(ja :) en laat nog anderhalf uur op laag vuur koken. Wel af en toe roeren en als het nodig is wat aanvullen met beetje water.
- 5 Voor het serveren het vlees uit de soep halen en in stukken snijden. daarna weer terug in de soep. Nu ook de rookworst in plakjes snijden en aan de soep toevoegen. Roer door de soep, breng op smaak met peper, zout en peterselie.

Kooktips

Wil je de erwtensoep de volgende dag eten? Zorg dan dat je de soep snel terug koelt, anders krijg je zure (bedorven) soep. Doe dit in een bak met ijswater en roer de soep af en toe door. De soep is de volgende dag iets dikker. De soep kun je 2 dagen in de koelkast bewaren en kan ook prima worden ingevroren, dan blijft de soep nog maximaal 6 maanden goed.

Serveren

Server de erwtensoep met plakjes roggebrood met boter, katenspek. of ook lekker: Roggebrood met kaas. 1. Bestrijk 6 sneetjes roggebrood dun met mosterd en beleg ze dik met geitenkaas. 2. Stapel ze per 3 op elkaar en dek af met een vierde sneetje brood. 3. Snijd de stapeltjes in vieren.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten