

Erwtensoep

Erwtensoep, ik was er nooit zo'n fan van (waarschijnlijk slechte jeugdige ervaringen), maar laatst toch een keer gegeten (omdat er niets anders was) en ik moest bekennen dat ik 't toch wel lekker vond.

Dus mag een recept van erwtensoep niet meer ontbreken op m'n site.

Ik herinner dat m'n oma en moeder altijd uren bezig waren met de soep, dit duurt mij te lang en heb gekozen voor een snellere variant.

Naast zuurkoolspek en hamlappen heb ik er ook een rookworst van [Kloosterboerderij Van Buuren](#) in gedaan. Lekkere grove rookworst waar je de stukjes vlees nog in ziet zitten en gelukkig minder zout!

Kortom, een heerlijke winterse erwtensoep.

Voor: 6 flinke kommen soep

Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten

- 400 gram groene spliterwten
- 250 gram hamlappen (of als je schouderkarbonades hebt, ook prima)
- 150 gram zuurkoolspek
- 1 rookworst
- 1,5 liter water

- 1 flinke prei (of 2 kleintjes)
- 1 grote winterwortel
- 1/4 knolselderij
- Peper en zout naar behoefte

Bereiding

Doe de spliterwten, hamlappen en zuurkoolspek in een grote pan.

Voeg het water toe en laat alles ongeveer 30 minuten koken.

Kijk tussendoor of het begint te schuimen (de eiwitten uit de erwten komen naar boven), haal dit schuim met een schuimspaan er af.

Snij ondertussen de prei, wortel en knolselderij in kleine blokjes.

Haal na 30 minuten het vlees uit de pan en zet deze even apart.

De groenten kunnen er nu in, wederom deksel op de pan en 30 minuten rustig laten koken.

Vergeet niet af en toe te roeren, de soep wordt nu dikker en heeft de neiging aan te branden.

Snij het vlees in kleine stukjes en de rookworst in plakjes.

Als de groenten ook gaar zijn, kan het vlees terug in de pan, nog even door verwarmen en dan tijd om te serveren.

(vind je de soep te dik, voeg dan wat water toe)

Uiteraard met een plak roggebrood met katenspek.