



ZELF ERWTENSOEP MAKEN VOLGENS OMA'S RECEPT

NODIG (±6 PERS)

- 500 gram spliterwten
- 2,5 water
- 1 el (room) boter
- 250 gram hamlappen of schouder karbonade (dit is vetter)
- 2 grote preien in halve dunne ringen
- 2 grote uien, gesnipperd
- 1 wortel in blokjes
- 1/2 knolselderij
- 1 bouillonblokjes (groente of rund)
- 1 laurierblad
- 1 takje Tijm
- 1 rookworst
- 50 gram spekblokjes, uitgebakken
- peterselie
- peper en zout naar smaak
- roggebrood
- mosterd
- Zeeuws spek

DOEN

1. Spoel de spliterwten af, totdat het water helder is. Leg minimaal 2,5 uur in water te weken.
2. Kook de spliterwten in het weekwater samen met de hamlappen 1 uur.
3. Ondertussen fruit in een andere pan de uien en voeg groente toe. Laat 10 minuten op zacht vuur staan.
4. Voeg de groente, bouillonblokjes, laurierblad en takje tijm toe aan het water van de erwten en hamlappen. Laat zachtjes 1,5 uur koken.
5. Giet eventueel wat water bij de soep, als je deze te dik vindt. Rustig er door roeren.
6. Bak het spek uit. Snij de gekookte rookworst in dunne plakjes.
7. Haal takje tijm en laurierblad eruit. Je kunt kiezen om de soep fijn te maken met de staafmixer of gewoon zo laten, aan jou de keuze. Breng op smaak op peper en zout.
8. Doe het spek en rookworst bij de soep. Verdeel over de soep kommen. Garneer met peterselie. Serveer met roggebrood besmeerd met mosterd en belegd met Zeeuws spek of pannenkoeken.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU