



Snert (Nederlandse erwtensoep)

Deze dikke maaltijdsoup op basis van spliterwten is een echte traditie bij onze Noorderburen. Een kom van deze winterse erwtensoep is ideaal om na een koude wandeling leeg te lepelen. Jeroen Meus maakt er een zalige, stevige versie van met varkensschenkel, gerookt spek en rookworst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	130'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr spliterwten
3 ajuinen
1 klontje boter
2 stengels prei
3 stengels bleekselder
3 grote aardappelen
1 varkensschenkel

200 gr gerookt spek
6 blaadjes laurier
enkele takjes tijm
4 kruidnagels
1 snuifje zout
1 snuifje peper
3 l water
1 rookworst

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de spliterwten grondig onder stromend koud water.
- 2.** Snijd de ajuinen in grote stukken. Smelt een goed klontje boter in een grote soeppot en stoof de ajuin glazig aan op een matig vuur.
- 3.** Spoel de bleekselder en de prei, snijd ze in grote stukken en stoof ze mee aan. Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en voeg ze samen met de spliterwten toe aan de pot.
- 4.** Doe de varkensschenkel en het gerookt spek bij de groenten. Voeg de laurierblaadjes, tijmtakjes, kruidnagels, zout en peper toe.
- 5.** Schenk 3 liter water in de pot tot alles goed onderstaat. Zet een deksel op de pot, breng de soep aan de kook en laat minstens 2 uur zachtjes pruttelen op een laag vuur.
- 6.** Schep de varkensschenkel uit de pot en pluk het vlees van het been in stukjes. Haal ook het gerookt spek, de laurierblaadjes en de tijmtakjes uit de soep. Snijd het spek in reepjes. Mix de soep glad met een staafmixer.
- 7.** Snijd de rookworst in plakjes. Doe de rookworst, het geplukt schenkelvlees en de spekreepjes terug in de soep. Breng de snert op smaak met peper en zout en laat nog even doorwarmen voor het opdienen.

Tip

Maak de soep een dag op voorhand: snert smaakt de volgende dag nog dikker en smakelijker omdat de smaken verder intrekken. Bewaar in de koelkast en verwarm zachtjes opnieuw met een scheutje water als de soep te dik is geworden.

Lekker met

Dikke sneden roggebrood of bruinbrood met boter, eventueel belegd met oude kaas of mosterd.

Dranktip

Een glas fris en licht zuur witbier zoals een Hoegaarden past perfect bij de rijke, hartelijke smaken van deze erwtensoep.