



Erwtensoep (snert)

Een dikke, hartverwarmende erwtensoep boordevol groenten en stukjes rookworst. Zo stevig dat de lepel er rechtop in blijft staan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Soep

Ingrediënten

- 500 gr spliterwten
- 2 l water
- 1 stuk rokspek (ca. 200 gr)
- 2 wortelen
- 2 stengels selder
- 1 prei
- 1 ajuin
- 2 aardappelen
- 1 rookworst

1 laurierblad
peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Spoel de spliterwten en doe ze met het water en het stuk spek in een grote pot. Breng aan de kook en schep het schuim af.
2. Laat 45 minuten zachtjes koken tot de erwten beginnen uiteen te vallen. Roer af en toe zodat ze niet aanbakken.
3. Snijd ondertussen de wortel, selder, prei, ajuin en aardappelen in stukjes. Voeg ze samen met het laurierblad toe aan de soep.
4. Laat nog 40 minuten zachtjes pruttelen tot alles gaar is en de soep mooi dik wordt. Roer regelmatig.
5. Snijd de rookworst in plakjes en warm die de laatste 10 minuten mee op in de soep.
6. Haal het stuk spek eruit, snijd het vlees klein en doe het terug in de pot. Verwijder de laurier, breng op smaak met peper en zout en werk af met gehakte peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)