

## Recept

---

### Erwtensoep

#### Benodigheden

- ✓ 500 gram spliterwten (evt. 1 nacht in koud water laten weken)
- ✓ 1 grote pan (inhoud 5 liter)
- ✓ 2 tot 2,5 liter water
- ✓ 300 gram krabbetjes
- ✓ 1 varkenspootje
- ✓ 300 gram varkensbuik
- ✓ 1 knolselderij met blad
- ✓ 1 winterpeen
- ✓ 2 grote uien
- ✓ 2 preien
- ✓ zout
- ✓ 1 bouillon blokje



#### Bereiding

Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Gebruik ook het blad (fijnsnijden)! Snijd de winterpeen, uien en de preien fijn. Zet de pan met het water, het vlees en de spliterwten op. Breng dit aan de kook en voeg wat zout, het bouillonblokje en de groenten toe. Laat dit zachtjes koken totdat de spliterwten kapot zijn. Roer dit regelmatig door!!! Haal aan het eind het vlees uit de soep. Verwijder eventuele botten en snijd het vlees in kleine stukjes. U kunt het vlees weer toevoegen aan de soep of apart serveren. Wanneer u van extra vlees houdt, kunt u aan het eind of kort voor serveren een gekookte rookworst (in stukjes) toevoegen, voor een extra stevige snert. Naar smaak kan er aan tafel maggi of zout worden toegevoegd. Erwtensoep is het lekkerst wanneer het 1 dag van tevoren gekookt wordt, als het geheel een nacht staat, wordt 'ie lekker dik! Zorg er wel voor dat de soep goed teruggekoeld wordt, anders wordt het zuur!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 48

**EET SMAKELIJK!**

