

Erwtensoep

Ingrediënten: (4 personen)

- 300 gram spliterwten
- 2 schouderkarbonades
- 2 à 3 laurierblaadjes
- 1 kleine knolselderij (ca. 500 gram)
- 2 dunne preien
- 50 gram selderij
- 2 verse rookworst
- vers gemalen peper

Recept

1. Was de spliterwten.
2. Vul een grote soeppan met 1,5 liter water en roer er een volle eetlepel zout door. Voeg spliterwten^(*), karbonades en laurierblaadjes toe en laat - onder regelmatig roeren - het geheel langzaam op matig vuur aan de kook komen. Laat ongeveer 4 uur koken.
3. Snijd ondertussen de selderijknol in dunne plakken. Schil de plakken en snijd ze in kleine blokjes. Was de blokjes in een vergiet.
4. Snij het donkergroene blad van de prei en gooi het weg. Snij het witte deel in ringen. Was de prei en laat uitlekken.
5. Neem $\frac{3}{4}$ van de bos selderij en hak het fijn.
6. Na 20 minuten de karbonades uit de pan nemen.
7. Knolselderij, prei, selderijblad en rookworst toevoegen en nogmaals 20 minuten zachtjes laten koken. Ondertussen bot uit de karbonades verwijderen en het vlees in kleine stukjes snijden.
8. Na 20 minuten worst en laurierblaadjes uit de pan halen. Met een staafmixer de soep enigszins pureren. Er moeten nog wel wat stukjes knolselderij overblijven.
9. Kleingesneden karbonade toevoegen en nogmaals een kwartiertje zachtjes koken. Resterend selderijblad klein hakken.
10. Worst in plakjes snijden en toevoegen.

Opdienen in grote kommen, verse peper eroverheen malen en fijngehakt selderijblad eroverheen strooien. De soep is dikker als je hem een dag van te voren maakt.

(*)

In tegenstelling tot wat er op de meeste verpakkingen van spliterwten staat, kunnen spliterwten het beste wel een nachtje geweekt worden, voor het koken!