

## Erwtensoep

### Ingrediënten

- 500 gram spliterwten
  - 375 gram schouderkarbonade
  - 350 gram prei
  - 1 ui
  - ½ selderieknol
  - ½ bosje selderie
  - ½ winterwortel
  - 125 gram gerookte spekblokjes
  - 1 vleesbouillontablet
  - 1 groentebouillontablet
  - 1 aardappel
  - 1 rookworst (naar smaak grof of fijn)
  - zout en peper
- 
- Was 500 gram spliterwten in een vergiet en laat ze staan in de vergiet tot ze nodig zijn.
  - Breng 1 liter water aan de kook met het vleesbouillontablet. Voeg hieraan het vlees toe. Kook het vlees op laag vuur (ca 1 ½ op het elektrisch stelletje) in 45-60 minuten gaar. Giet het vlees met de bouillon af en vang het bouillonvocht op. Haal het vlees van de botten.
  - Doe het vlees met de bouillon in een grote soeppan.
  - Snij de prei in dunne ringen en was grondig. Pel de ui en verwijder de buitenkant van de knolselderij en de wortel.  
Snij de groenten in kleine stukjes en de prei in dunne ringen. Hak de blaadjes van de selderij fijn. Schil de wortel en snij deze in kleine stukjes.
  - Voeg de spliterwten met de groenten, de spekblokjes, 1 groentebouillontablet, 1 tl zout en versgemalen peper toe aan het vlees in de soeppan, aangevuld met 750 ml kokend water.  
Breng het al roerend aan de kook.
  - Schil de aardappel en rasp deze na een uur kooktijd met een grove rasp boven de soep. Dit zorgt voor extra binding.
  - Laat de soep nog een uur zachtjes koken, langer mag ook, tijd maakt in dit geval niet veel uit. Roer af en toe voorzichtig door.
  - Voeg als je de soep te dik vindt nog wat extra water toe.  
Maak de soep op smaak met zout en peper.
  - Bereid de worst evt. volgens de aanwijzing. Snij de worst in plakjes en serveer de worst door of bij de soep.