

Erwtensoep (5 liter)

- 1 kg spliterwten
- 500 g prei
- 500 g aardappelen
- 500 g knolselderij (= plm 1 hele, niet te grote)
- 250-500 g (winter)wortel

Naar smaak:

- max. 1 kg varkensvlees (hamschijf, krabbetjes/hamlappen)
 - zout
 - rookworst
 - bladselderij.
-

1. Voor de niet-vegetarische versie: vlees met 0,5 liter water en zout 2 uur laten garen, en daarna het vlees ontbotten en klein snijden.
Voor de vegetarische versie laat je deze stap gewoon weg.
2. Spliterwten met 2 liter water laten garen (minstens een uurtje, op vlamverdeler en af en toe roeren), totdat het helemaal pap is.
3. Knolselderij schoonmaken en in blokjes van plm. 1x1 cm³ snijden.
4. Prei en wortels schoonmaken en in stukjes snijden.
5. Aardappelen schoonmaken en in (zeker niet te kleine!) blokjes snijden. Bij de kleine blokjes wordt de soep te dik en heb je kans dat het ‘stopverf’ wordt. Bij te grote blokjes wordt hij misschien wat te dun.
6. De groene helft van de prei met aardappelen, knol en wortel met 0,5 liter (weinig dus) water koken tot het bijna gaar is – de aardappelen mogen niet papperig worden.
7. Als alles gaar is alles (in een pan van 5 liter of meer) bij elkaar mikken, zout naar smaak toevoegen, en even laten doorkoken/roeren.
8. Witte preihelften klein snijden en er door roeren. Het wordt wel gaar als de boel afkoelt.
9. Bladselderij klein snijden en apart er bij serveren (evenals de rookworst).

Tip: als je de groenten heel fijn snijdt (met name: de aardappelen) dan wordt de soep dikker. In grove brokken vind ik hem wat aan de dunne kant.