



ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram split erwten
 - 1 kg varken-ribbetjes
 - 250 gram zuurkool spek
 - 3 preien in ringen gesneden
 - 1 knolselderij
 - 1 grote rookworst (375 gram)
 - 2 grote aardappelen
 - 2 eetlepels selderij blad
 - 2 eetlepels peterselie
- natuurlijk roggebrood en mosterd.

Bereiden

Spoel de spliterwten goed af onder de koude kraan en breng ze daarna met 3 liter water aan de kook. Voeg de ribbetjes en het spek toe en laat alles ca. 2 uur zachtjes koken. Kook de prei en knolselderij de laatste 30 minuten mee. Voeg de rookworst en aardappelen toe en laat de soep nog ongeveer 30 minuten koken. Blijf constant roeren om aanbranden te voorkomen. Neem de wordt, de ribbetjes en het spek uit de pan. Snijd het vlees van de ribbetjes en verdeel het in stukjes. Snijd de worst in plakjes en doe alles terug in de soep. Lekkerder wordt de soep door hem een nachtje te laten staan om in te dikken Bestrijk een plakje roggebrood dun met mosterd en doe hier een stukje spek op.

Tip van ROB (kok)

Het enige waar U rekening mee moet houden is dat U de soep gecontroleerd en snel laat afkoelen i.v.m. bacteriën. Dit kan b.v. door de pan in een bak met koud water te laten staan en in de pan een ijzeren lepel; de soep koelt dan van buiten en van binnenuit sneller. De volgende dag bij het opwarmen de soep goed laten koken! Als je het zo doet dan zal de kans op voedsel infectie of de kans op bedorven soep een stuk kleiner worden.

De hoeveelheid soep is vaak groot maar.... erwtensoep kan erg goed ingevroren worden en is dan bij - 20 graden Celsius 3 maanden houdbaar.

Let op: Erwttensoep bevat veel eiwit en bederft snel. Proef erwttensoep die voor de volgende dag of de diepvries gemaakt wordt steeds met een schone lepel. Koel de soep na de bereiding snel af en roer er tijdens het afkoelen veel in