

Erwtensoep



Ingrediënten (voor een grote soeppan vol):

ongeveer 900 gram schenkel met been (4 verpakkingen met 1 stuk van AH)

ongeveer 500 gram mergpijp (2 verpakkingen met 1 stuk van AH)

2 eetlepels zout

1 kilo spliterwten

1 selderijknol

600 gram soepgroente (2 zakjes van 300 gram)

400 gram speklapjes

2 rookworsten

Maak eerst de bouillon: zet de schenkel en de mergpijp op met 2 eetlepels zout en 2 liter water. Breng aan de kook en laat 2 uur zachtjes doorkoken.

De bouillon wordt het lekkerst als je hem hierna een nacht laat staan.

Verwijder de volgende dag de botten en de andere taaie delen, snijd het malse vlees klein en doe samen met het merg terug in de pan. Voeg 2 liter extra water toe.

Doe de spliterwten, de kleingesneden (in blokjes van 1-2 cm) selderijknol en de soepgroente erbij en breng aan de kook.

Laat 1 uur zachtjes doorkoken en voeg de in stukjes gesneden speklapjes en rookworsten toe. Laat nog een uur doorkoken.

De soep is de volgende dag het lekkerst, maar laat het dan heel langzaam opwarmen (kleinste pit, laag vuur - duurt een uurtje) en roer regelmatig, want anders brandt het aan.