



Erwtensoep van wintergroenten

Een Hollandse klassieker mag deze winter niet ontbreken! Prei, winterpeen, knolselderij, allemaal van Nederlandse bodem. Gebruik voor het vlees het liefst varkensvlees van buitenvarkens uit Nederland of anders biologisch varkensvlees. Je kunt de soep natuurlijk ook bereiden zonder vlees.



Wat ga je doen?

- 1 Pak een grote soeppan en giet 1500 ml water in de pan.
- 2 Voeg het groentebouillontablet, de spliterwten, het vlees en het laurierblad toe en breng het geheel aan de kook.
- 3 Draai het vuur vervolgens laag en laat de soep ca. 45 minuten koken, of tot de spliterwten gaar zijn en uit elkaar beginnen te vallen. Schep af en toe met een schuimspaan het schuim van de soep en roer met een spatel over de bodem van de pan om eventueel aanbranden te voorkomen.
- 4 Maak de knolselderij, winterpeen en preien schoon. Snijd de knolselderij en de winterpeen in kleine blokjes. Snijd de preien in ringen.
- 5 Neem het vlees uit de pan.
- 6 Verwijder het bot en snijd het vlees in stukjes van ongeveer 1 cm bij 1 cm.
- 7 Verwijder het laurierblad.



Wat heb je nodig?

- 1 groentebouillontablet
- 1500 ml water
- 500 gr spliterwten
- 3 schouderkarbonades of een hamschijf
- 1 laurierblad
- 1 knolselderij
- 1 winterpeen
- 2 preien



- 8 Doe het vlees met de knolselderij, de winterpeen en de prei terug in de pan.
- 9 Kook de soep nog 20-30 minuten op heel laag vuur tot de groenten gaar zijn.
- 10 Roer de soep goed door tot een gebonden geheel. Verdun de soep eventueel met wat water als deze te dik is.

Eet smakelijk!

