



Titel Recept

Erwtensoep volgens mijn moeders recept blijft een succes hier. Het lekkere aan erwtensoep is dat hij de tweede dag nog lekkerder is. Afgelopen weekend vierde we de verjaardag van Dylan, daarvoor maakte ik deze erwtensoep weer. Daardoor bedacht ik me dat het tijd was om dit recept een kleine update te geven, de foto en schrijfstijl zijn in de loop der jaren toch verandert.

Zoals jullie ondertussen wel van me gewend zijn maak ik vaak een grote pan soep, zodat ik ook een aantal bakjes kan invriezen. Deze keer werd er alleen niet zoveel ingevroren we eten hem vandaag nog en dan is hij helemaal op. Of het is een teken dat ik te weinig heb gemaakt of de soep was gewoon ontzettend lekker. Het zal je verbazen, althans mij verbaast het iedere keer weer hoe lekker Eliza-Jane erwtensoep vindt. Probeer het ook eens met je kinderen te eten, wellicht verbazen ze je ook.

Ingrediënten voor een grote pan:

- 1,5 zak spliterwten
- 4 (magere) varkenslappen (je kunt ook schnitzels gebruiken)
- 2 (magere) rookworsten
- 2,5 liter water
- Runderbouillon(blokken)
- 2 stelen prei
- 1 grote winterwortel
- 1 knolselderij
- Peper
- Zout

Start met het verwarmen van het water met daarin de spliterwten, varkenslappen en zout. Zorg dat het water kookt, maar zet het fornuis dan direct laag, zodat de spliterwten niet aancoeken. Laat dit 4 uur op laag vuur trekken, zodat de varkenslappen gaar worden en de spliterwten zacht. Roer regelmatig door de pan anders heb je kans dat de spiterwten aancoeken.

Intussen kun je de prei wassen en fijnsnijden. Schil de winterwortel met een dunschiller en snijd deze fijn. Schil ook de knolselderij en snijd deze in kleine blokjes. Voeg de groenten na drie uur toe en laat de groenten zacht worden.

Haal de varkenslappen uit de soep en snijd ze klein voordat je ze terug in de soep doet. Snijd de rookworst in plakjes en voeg deze ook toe aan de soep.

Nu heeft de soep een paar uur getrokken en kun je bepalen of deze te dik is of dat je hem perfect vindt. Voeg eventueel nog wat extra water toe als de erwtensoep te dik is. Dit doe je voordat je de soep op smaak brengt, zodat je dit maar 1 keer hoeft te doen.

Proef de soep en breng hem op smaak met runderbouillon. Voeg eventueel nog wat peper toe.

Als je de erwtensoep terug laat koelen en een nacht laat staan, zal hij morgen nog lekkerder zijn. Ook is de erwtensoep de tweede dag vaak net een beetje dikker dan de dag dat je hem maakt.