

Erwtensoep met verse worst

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

2 schouderkarbonades
1 pak spliterwten
1 ui
1 winterwortel
300 gram knolselderij
2 liter water

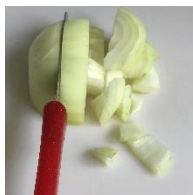
2 preien
500 gram verse worst
250 gram zuurkool spek
1 bosje selderij
2 bouillontabletten



Doe de karbonades en het water in een pan en zet hem op de kookplaat.
Breng het aan de kook, op de laagste stand.
Zet het deksel dan schuin en laat het nog 2 uur trekken.
Zet een vergiet met een doek erin op een pan en zeef de bouillon.



Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in ringen.
Schil de wortel en snijd hem in dunne plakjes.



Pel de ui en snijd in stukjes.
Schil de knolselderij en snijd hem in plakken.
Snijd de plakken in kleine blokjes.



Was de selderij en snijd ze in stukjes.
Vul de bouillon aan met water tot 2 liter.
Doe de spliterwten in een vergiet en spoel ze af onder de koude kraan.
Doe de spliterwten in een grote pan en giet de bouillon erbij.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 15 minuten zachtjes koken, regelmatig roeren.
Doe alle gesneden groenten in de pan en roer het door elkaar.



Doe het spek en de verse worst in de pan.
Doe de bouillontabletten er ook bij.
Roer het door elkaar en laat het in 1½ uur gaar worden.
Regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.



Haal de verse worst uit de pan en snijd de worst in plakjes.
Haal het spek ook uit de pan en snijd het in blokjes.
Doe de worst en het spek weer terug in de pan.
Als de soep te dik is, kun je er nog water bij doen.