

ERWTENSOEP MET DRIJFIJS (NAVY- STANDARD)

Wat spekzwoerd, mag ook hele vette speklapjes zijn, in een pan met water koken, om zodoende een lekkere vette bouillon te krijgen, ik ga er van uit dat de spliterwten, al een dag geweekt hebben in water. Als de speklapjes c.q. zwoerd gaar is dat vlees dan in blokjes snijden, en de bouillon bewaren.

Spliterwten op zetten met het water waarin ze geweekt hebben, daarin gooi je wat grof gesneden uien, en wat fijn gesneden wortelen, het water wat tijdens het koken verdampt aanvullen met de bouillon, dat is dan de basis van de erwten soep, dan tijdens het zachtjes door laten koken van de snert, voeg je wat grof gesneden prei en peterselie toe, dan wat rookworst wellen (HEMAWORST), en in plakjes snijden, en dat toevoegen aan de erwten soep, op smaak brengen met wat zout peper en / of maggi, uiteraard is iedereen vrij om de hoeveelheden uien, prei, en peterselie naar eigen smaak, toe te passen. Persoonlijk vind ik veel selderie (blad) het lekkerst.
EET NIET TEVEEL DRIJFIJS, DA'S SLECHT VOOR DE BLOEDVAATJES !!