

# Erwtensoep Navy verhoudingen

1 kg speklappen is wel erg veel van het goede; het volstaat denkkelijk wel als 500 gr /600 gr gebruikt. Je hebt nodig 500 gram groene hele of spliterwten, die week je in 3 liter water (minimaal 12 uur van te voren)

Je hebt ook nodig 1/2 knolselderij in kleine blokjes gesneden,

3 á 4 preien gesneden (halve ringetjes, fijngesneden)

2 flinke bossen bladselderij niet al te fijn gesneden, inknippen met een schaar kan ook.

2 grote aardappelen in klein blokjes gesneden,

1 winterwortel schoonschrappen, halveren en in halve maantjes snijden.

6 bouillonblokken van Maggi (rundvleesbouillon)

2 HEMA rookworsten of Unox in schijfjes gesneden en pas in het laatste stadium toevoegen.

Bereiding:

Breng in ruim water de spliterwten aan de kook met de speklappen en de in blokjes gesneden aardappel, winterwortel en knolselderij. De spliterwten in het weekwater koken!

Blijven roeren zolang het vuur of warmtebron hoog staat. Haal na plm 10 minuten de speklappen eruit en laat die even afkoelen, daarna in kleine blokjes snijden

en weer terug in de soeppan. Het kan zijn dat de soep wat gaat schuimen, schuim de soep af en zet de warmtebron op laag en laat de soep doorsuddereren.

Garingstijd is plm 1 1/2 tot drie uur, veel en vaak controleren en roeren dus !! Het tijdstip van gaarte van de spliterwten is bepalend voor het moment van afmaken van de soep.

Regelmatig controleren of de soep niet te snel indikt, zonodig een kopje water bijgieten en blijven roeren; voorkom dat hij aanbrandt !

De grof gesneden uien er ook bij doen, en de niet al te fijngesneden prei, uiteraard zijn de fijngesneden groenten eerst goed gewassen.

De soep begint nu al een beetje "body" te krijgen, voeg nu de 6 bouillonblokjes toe,

Was de blad selderij en knip de blaadjes grof met een schaar of snijdt de twee bosjes op een snijplankje. Toevoegen aan de soep.

Als laatste doe je de rookworst erbij in schijfjes gesneden

Na een kwartiertje doe je de warmtebron uit en breng de soep op smaak met peper en zout.

De erwtensoep is nog niet dik, hij is het lekkerste als je hem een dag laat staan, hij is OK als de lepel in de pan rechtop staat.

Neem een bord of soepkom, doe er erwtensoep in en warm hem in drie minuten in de magnetron per portie.

Eet de soep met geroosterd witbrood of roggebrood met ontbijt of katenspek belegd, stokbrood mag ook.

Je ziet het: Het is erg arbeidsintensief, het resultaat mag er zijn en de rest kun je invriezen in plastic bakjes,

Noot: Als je de erwtensoep in de pan opwarmt doe het dan gestaag op een laag vuurtje en onder voortdurend roeren.

EET SMAKELIJK !