



Erwtensoep met rookworst, spekjes en krokante prei



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

500 gram spliterwten
2 uien (fijngesneden)
1 klontje boter (+ extra)
2 stengels preien
2 takjes selders
3 l water
3 aardappelen (geschild en in stukken)
250 gram gerookt spek (in plakjes)
300 gram vleesribben (of een hammetje)
3 takjes verse tijm
2 blaadjes laurier
peper en zout
1 rookworst (in plakjes)

Bereidingswijze

- 1.** Week de spliterwten 1 uur in koud water en giet ze af.
- 2.** Fruit de uien in boter.
- 3.** Snij de groene blaadjes van de preien en hou ze apart. Snij het wit van de prei en de stengels selder in stukjes en voeg toe aan de uien. Laat even meebakken. Overgiet met 3 liter water en voeg de uitgelekte spliterwten, de aardappelen, het spek en de vleesribben toe. Breng op smaak met tijm, laurier, peper en zout. Laat ± 2 uur zachtjes pruttelen. Verwijder het spek en de vleesribben en trek het vlees uit elkaar.
- 4.** Haal de laurier en de tijm uit de soep. Mix de soep.
- 5.** Voeg het vlees van de ribben, het spek en de rookworst toe.



- 6.** Maak de groene stukken van de prei schoon en snij in kleine stukjes. Bak die kort aan in boter en gebruik ze om de soep te garneren.