



Winterse erwtensoep met hammetje en rookworst



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

500 gram gedroogde erwten
1 hammetje
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
2 uien (fijngesneden)
1 klontje boter
2 stengels selders (fijngesneden)
2 stengels preien (fijngesneden)
2 aardappelen (in blokjes)
2 wortels (in blokjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Laat de erwten een nacht op voorhand weken in koud water.
- 2.** Doe het hammetje in een kookpot en overgiet met koud water. Breng op smaak met peper, zout, laurier en tijm. Breng aan de kook en laat minstens 2 uur zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon in een kom.
- 3.** Laat het hammetje afkoelen en pluk het vlees eraf. Hou apart.
- 4.** Fruit de ui in boter. Voeg de selder, prei, aardappelen, wortels en de geweekte, uitgelekte erwten toe. Overgiet met de bouillon en breng aan de kook. Laat sudderen tot de erwten zacht zijn.
- 5.** Werk af met het vlees van het hammetje en met plakjes rookworst.