Erwtensoep a la memi

www.kookjemee.nl

Erwtensoep a la memi



Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: circa 60

Ingredienten:
500 gr spliterwten(heel goed wassen met koud water)

3 liter water

300 gr knolselderij in kleine blokjes

klein bosje blad selderij gesneden

1 ui gesnipperd

1 grote kruimige aardappel in blokjes

2 laurier blaadjes

2 hamlapjes

2 speklapjes

stuk zuurkoolspek

1 winterwortel in blokjes

2 schouderkarbonades

1 prei in halve ringen

peper zout en een lekker rookworst

Bereidingswijze:
Zet de gewassen spliterwten op met al het vlees(maar niet de worst) en wat zout.
Breng dit aan de kook en laat op een zacht vuurtje 25 min pruttelen.(goed blijven roeren) Doe dan alle groenten erbij en laat (onder regelmatig roeren)de soep nog 25 zachtjes koken.
Doe de rookworst er de laatste 15 min bij.
Haal het vlees uit de soep en snijd het in kleine stukjes.
Snijd de worst in plakjes en doe alles weer in de pan,lekker 5 min goed doorwarmen en .

Lekker met roggebrood met katenspek.

is .