

Erwtensoep

Ingrediënten:

- 1/2 kg spliterwten
- 300 gram erwtjes: vers of ingevroren
- 2 poten van een varkentje
- 4 ajuinen
- 4 aardappels
- 4 stengels prei
- 1 knolselder
- 6 blokjes bouillon
- water (3 liter)

Bereiden

1. Snijd alle soepgroenten (*ajuin, prei, knolselder en aardappels*) in stukken en stooft met de poten aan in vetstof.
2. Voeg water en bouillon toe, breng aan de kook en laat pruttelen tot de varkenspoten gaar zijn (1 uur).
3. Neem de varkenspoten uit de pot, voeg de spliterwten toe en laat verder pruttelen voor 30 minuten.
4. Doe ondertussen het varkensvlees van de poten.
5. Pureer de soep.
6. Doe de verse of diepgevroren erwten en het varkensvlees bij de soep en laat 15 minuten pruttelen.

Serveer deze lekkere winterse erwtensoep met broodkorstjes, schijfjes rookworst en een stevige snede echt granenbrood.