

Erwtensoepp Hollands recept

Maria en de enige echte erwtensoepp Hollands recept

Wat heeft u nodig,

1 knolraap, uien, aardappels, prei, spliterwten, varkensvlees en rookworst. Snij de knolraap in blokjes van 1 cm, de uien in ringen en daarna blokjes, aardappels ook in blokjes van 3 cm, de prei doormidden snijden (halveren) en daarna in ringen snijden.

Het vlees in blokjes snijden van 2 cm. Spliterwten en de groentes in een grote pan doen en aan de kook brengen. Laat de inhoud 15 min koken, daarna het gas laag zetten en doorroeren tot alles goed gemengd is.

Dan met een staafmixer het grove eraf halen (niet fijn malen!)

Daarna de blokjes varkensvlees toevoegen en laag op het gas of liever nog een oliestel zetten tot het vlees gaar is.

Dan de rookworst halveren en kleine stukjes snijden en dit erbij doen.

Het totaal moet ongeveer vier uur op het gas laag opstaan.

Oliestel ongeveer 6 uur

Gebruikt u vers vlees (dus niet uit de vriezer) dan kunt u de erwtensoepp in vriezen (3 maanden)

Later als u trek heeft het uit de vriezer halen en langzaam laten ontdooien.

Eet smakelijk.

<https://mariarie.deds.nl/gerechten/>