

Fickse erwtensoep

Ingredienten

Voor 3 liter soep:

350 ml runderboullion
1 worst 250 gr
2 uien
2 teentjes knoflook
1 blik doperwten
250 gram spliterwten
250 gr spekblokjes/reepjes
1-2 stronken prei
1 knolselderij
een half bouillonblokje
2 laurierblaadjes
4x 350 ml water

Bereidingswijze

Bak de spekjes in hun eigen vet lekker bruin.

Voeg de fijn gesneden knoflook (knoflookpoeder/pasta) en de gesneden uien toe.

Weer even laten bakken. Daarna de prei (in ringen) en de knolselderij (in blokjes) erbij en even doorroeren.

Doe de runderboullion erbij en zoveel water is nog is om de runderboullion te verdunnen 3x350 ml.

Weer even doorroeren en de spliterwten toevoegen.

De doperwten laten uitlekken en schoon spoelen. Knijp ongeveer de helft van de doperwten fijn met je handen terwijl je ze in de soep gooit.

Snijdt de worst in plakjes en voeg die toe. En doe ook de laurierblaadjes erbij.

Aanvullen met 350 ml water en eventueel een half bouillon blokje (hiervan wordt het geheel wel wat zouter).

Het eerste uur net laten koken en steeds blijven doorroeren; daarna nog minstens 2 uur laten pruttelen en af en toe doorroeren.

Kijk uit voor aanbranden/aanbakken: zo zachtjes mogelijk lekker laten worden.

Voor het opdienen de laurierblaadjes eruit halen.

Bijzonderheden

Zoals bekend, heerlijk met roggebrood en katenspek.