

# Erwtensoep



**Weekrecept** Week 45 2023  
**Bereidingstijd** 80 - 90 minuten  
**Aantal personen** 4 - 6 personen  
*(Erwtensoep over? Gewoon invriezen! Dit is maximaal 3 maanden houdbaar)*

## Ingrediënten

Alle ingrediënten  
zijn bij Anne & Co  
verkrijgbaar!

- 400 gram Spliterwten (of doperwten uit glazen pot of blik)
- 1 Ui
- 1 Peen (of 2 á 3 grote wortelen)
- ½ Knolselderij (of 3 stengels bleekselderij met de bladgroenten)
- 1 Prei
- 1 Rookworst
- 1 Grote aardappel
- 1 Bouillonblokje (alle smaken goed)
- ½ theelepel Groene kruiden (alle smaken goed)
- Naar smaak peper en/of zout (extra pittig? Chilivlokken of chilikruiden toevoegen)
- Roggebrood en spek (katenspek of andere spek) of met roomboter en kaas

## Bereidingswijze

1. Zet 1½ liter water op en voeg de spliterwten toe.
2. Laat als het water kookt, dit circa 45 minuten zachtjes laten pruttelen.
3. Roer af en toe en schep het schuim weg (na 15 minuten en nog een keer na 15 minuten).
4. Snij de groenten in ringen en blokjes.
5. Voeg na 45 minuten de gesnipperde ui, peen/wortelen, knolselderij, prei, aardappel, kruiden en het bouillonblokje toe. Laat dit circa 30 minuten pruttelen.
6. Snij de rookworst in plakjes en voeg deze de laatste 5 minuten toe aan de soep.
7. Breng op smaak met peper en eventueel een beetje zout.
8. Serveer roggebrood met spek of kaas erbij.

Geniet ervan!

Tip: Heb je knolselderij over? Maak er een lekkere puree van: knolselderij en 1 aardappel per persoon 20 minuten koken, afgieten en pureren. Voeg vervolgens groene kruiden en peper toe.