

Erwten soep van Marion Ostrowski

Ingrediënten:

4 liter water
2 prei
3 takjes selderij
3 uien klein gesneden
5 Wortels in blokjes
1 ijsbeen
1 kilo speklapjes
2 Hema rookworsten
1 kilo spliterwten
Bouillon blokjes naar smaak
5 aardappeltjes in blokjes
Peper en zout naar smaak



Water met vlees en spliterwten aan de kook brengen.

Schuim er van af halen.

Ongeveer anderhalf uur zachtjes laten pruttelen.

Vlees eruit halen en klein snijden.

Dan de groenten toevoegen.

Vlees terug in de ketel en dan nog minstens een uur laten pruttelen.

Aan het einde de takjes selderij er uit halen.

De laatste 10 minuten de 2 gesneden Hema rookworsten toevoegen.