

## Klassieke erwtensoep

Hoofdgerecht (Winter) voor 4 personen

### Ingrediënten

- 500 g Schouderkarbonade
- 150 g Zuurkoolpek
- 1 grove Rookworst
- 400 g spliterwten
- 1 knolselderij
- 2 grote preien (in ringen)
- 1 bos bladselderij
- 2 aardappels (in blokjes)
- 2 runderbouillonblokjes
- plakjes roggebrood
- 1 eetlepel mosterd



### Bereiding

- Was de erwten en zet ze op met drieënhalve liter koud water.
- Voeg de karbonades toe. Breng het geheel aan de kook en schuim af.
- Voeg nu het zuurkoolpek toe en laat de soep twee uur zachtjes koken.
- Voeg dan de gesneden prei, winterpeen, knolselderij, aardappel en bladselderij toe en laat dit een kwartier meekoken.
- Verwarm de worst in de soep. Nu 5 dl water en de bouillonblokjes toevoegen en naar smaak peper en zout.
- Haal de karbonades en de worst uit de soep en snijd deze in respectievelijk blokjes en plakjes. Doe ze terug in de soep.
- Snijd het zuurkoolpek in dunne plakjes leg deze op het roggebrood. Besmeer het spek met mosterd.

<http://www.keurslager.nl/recepten>