

Naam recept: Erwtensoep

Bijzonder: Als rond oktober de nieuwe oogst peulvruchten waaronder de spliterwten op de molen arriveren, wordt het weer tijd voor erwtensoep. Veel mensen vinden de originele erwtensoep te zwaar of te vet. Daarom vindt u hieronder twee lichte varianten, één vegetarisch en één met alleen spekjes en worst toegevoegd. Ook zonder vlees smaakt deze erwtensoep ouderwets lekker!

Aantal: 3 liter soep

Bereidingstijd: Spliterwten ongeveer 6 uur weken, groenten snijden 30 minuten

Pan: Soeppan van minstens 4 liter inhoud

Koken: Minimaal 1 uur zachtjes koken tot alles gaar is en de erwten gaan binden.

Ingrediënten:

- 500 gram spliterwten
- 2 ½ liter heet water
- 2 winterwortelen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 knolselderij, geschild en in blokjes gesneden
- 1 prei, in ringetjes gesneden
- bosje peterselie, grof gehakt
- 10 peperkorrels
- 5 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- 2 groente bouillonblokjes (runder variant voor niet vegetarisch)

Bereiding:

Stap 1: Was de spliterwten en doe deze met de 2 ½ liter heet water in de soeppan. Laat ze minimaal 6 uur weken. De erwten worden hierdoor lekker zacht.

Stap 2: Breng de erwten met het weekwater en de twee bouillonblokjes aan de kook. Schil de winterwortelen en de knolselderij en snijdt deze in blokjes. Snijd de prei in ringen en hak de peterselie grof.

Stap 3: Als de bouillon met de erwten kookt de gesneden groenten, de peperkorrels, de jeneverbessen en de laurierblaadjes toevoegen. Laat de soep 1 uur zachtjes doorkoken.

Stap 4: Proef na een uur de soep en laat deze als de erwten nog niet helemaal gaar zijn en binden, nog wat langer zachtjes doorkoken.

Voor de niet vegetarische variant voegt u 200 gram uitgebakken spekjes toe en serveert u de soep met een in stukjes gesneden rookworst erdoor.

Molentip: Serveer de soep met roggebrood belegt met kaas of spek en u heeft een heerlijke Oudhollandse wintermaaltijd die weinig kost! De soep kan heel goed een dag van te voren gemaakt worden want deze wordt er alleen maar lekkerder door.

Zet als u de soep laat afkoelen er een houten lepel in. Dit voorkomt dat de soep zuur wordt.