

Erwtensoep



Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding: 120 min. Wachtijd: 1 dag. Eindbereiding: 30 min.

Seizoen: Winter



Ingrediënten

- 1 hamschijf (eventueel vervangen door een hamlap) of varkenspoot
- 1 schouderkarbonade
- 250 gram krabbetjes
- 1 speklapje
- 250 gram zuurkoolspek aan een stuk
- 500 gr spliterwten
- 1 tl bonenkruid
- 1 tl foelie of stukje foelie
- 1 ui gepeld
- 1 laurierblaadje

- 1 kruidnagelen
- 2 kleine winterwortel (gewassen en geschild) 1 heel laten de andere in kleine blokjes
- 1 kleine selderijknol (met groen er nog aan) of een halve grote in kleine blokjes
- 1 grote kruimige aardappel geschild en in kleine blokjes
- lavas, peper en zout naar smaak
- 2 kleine preien (gewassen)
- 1 rookworst in plakjes
- 1 bosje platte peterselie fijngehakt
- Worcestershire saus

Bereidingswijze

1. Maak van het groen van de prei, 1 wortel, het groen van de selderijknol omwonden door keukentouw een bouquet garni en hang die in de pan. Doe al het vlees (zonder rookworst), de gewassen spliterwtten, 5 gram zout en de kruiden erbij. Steek het laurier blaadje met een kruidnagel vast aan de ui en doe ook in de pan. Doe er 2,5 liter water bij en breng aan de kook en laat 1 1/2 uur koken.
Haal het bouquet garni de ui er uit en gooi weg. Haal al het vlees er uit. Laat het zuurkoolspek heel, houdt apart en laat afkoelen. Snijdt de rest van het vlees in stukjes (botjes kunnen weg). Doe weer terug in de pan.
2. Doe de blokjes aardappel, wortel, knolselderij in de soep en laat ongeveer 30 minuten koken tot de blokjes gaar zijn. Laat afkoelen en maak af met zout en peper en Worcestershire saus en eet de soep de volgende dag.
3. Breng de soep weer aan de kook, doe de fijngesneden prei en rookworst erbij en warm goed door, doe op het laatst de peterselie erbij en breng verder op smaak met peper, zout en Worcestershire saus. Eet met mosterd besmeerd roggebread belegd met de in plakjes gesneden zuurkoolspek of roggebread met katenspek.

Tenslotte

Op mijn website: www.goedkoken.nl staat bij films een mooie video hoe deze soep wordt gemaakt. Kun je geen selderijknol met groen krijgen koop er dan een bosje selderij bij en gebruik die in de garni. De ingrediënten zijn niet exact hetzelfde als de film, maar zijn mijn eigen visie op het recept en de maten zijn teruggebracht tot een maaltijdsoep voor 4 personen. De soep kan makkelijk worden ingevroren. Snert, dat komt van het Oudhollandse woord "snerten", wat heel erg gaar koken betekende, is de Hollandse maaltijd bij uitstek. Hoe oud het recept is, is niet bekend. In "*Een notabel boecxken van cokerijen*" uit 1514 staat al een recept voor erwtensoep. Op 23 september 1994 werd de Nederlander Johannes van Damme in Singapore ter dood veroordeeld voor drugsmokkel. Als galgemaal had hij erwtensoep gekozen. De vrouwen van de Hollandse club in Singapore hadden de soep voor hem bereid met ingrediënten die speciaal voor de gelegenheid uit Nederland waren ingevlogen.