

Hollandse erwtensoep

Oud Hollandse erwtensoep (snert) maken is een vrij eenvoudig recept dat heerlijk smaakt. Mijn oma maakte het vroeger in de winter en het is echt zo'n Hollands recept waar je niks meer aan hoeft te doen. Snert maken doe je meestal een dag van tevoren omdat het moet indikken en weer opgewarmd moet worden om tot die volle prachtige smaak te komen. Snert wordt als een soep gezien, maar het is een volwaardige maaltijd waar alles van een oud Hollandse maaltijd in zit. Aardappels, groenten en vlees.

Delen op Facebook



KEUKEN

Nederlands



INGREDIËNTEN

- Runderbouillonblokjes
- Laurierbladeren
- Selderij
- 500 gram spliterwten
- 500 gram krabbetjes (of karbonade)
- 1 knolselderij
- 1 prei
- 2 winterwortels
- 1 ui
- 1 grote aardappel
- 1 ambachtelijke rookworst

INSTRUCTIES

Bereiden

1. Breng in een grote pan 2 liter water aan de kook. Voeg 2

runderbouillonblokjes, 2 laurierbladeren, 500 gram spliterwten en 500 gram krabbetjes (of karbonade) toe. Schep zodra het water kookt het schuim wat ontstaat er met een schuimspaan af. Zet de pan op een lagere hittebron en laat de soep een uur langzaam koken.

Snij de schil van een knolselderij en snij deze in blokjes. Snij 1 prei in de lengte doormidden, maar laat de onderkant zitten. Was de prei goed tussen de bladeren en snij deze in ringen. Snij 2 winterwortels in blokjes en snipper 1 ui. Schil een grote aardappel en snij deze in blokjes. Hak een paar takjes selderij en snij de rookworst in plakjes.

Haal na een uur de krabbetjes (of karbonades) uit de pan en leg deze op een bord. Voeg alle gesneden groenten toe aan de soep. Breng de pan op opnieuw aan de kook en laat de soep nog een half uur zachtjes koken.

Voeg na een half uur de rookworstplakjes toe. Haal het vlees van de botten van de krabbetjes en voeg toe. Meng alles door elkaar.

De erwtensoep is klaar om gegeten te worden, maar voor het beste resultaat en om de soep te laten indikken, kun je het beste de pan met soep een nacht op een koele plaats bewaren. Garneer met gehakte

Serveren

1. Verwarm de volgende dag de pan met erwtensoep. Schep in een diep bord of in een kom en garneer et blaadjes selderij.

NOTITIES

Hollandse erwtensoep

Oud Hollandse erwtensoep (snert) maken is een vrij eenvoudig recept dat heerlijk smaakt. Mijn oma maakte het vroeger in de winter en het is echt zo'n Hollands recept waar je niks meer aan hoeft te doen. Snert maken doe je meestal een dag van tevoren omdat het moet indikken en weer opgewarmd moet worden om tot die volle prachtige smaak te komen. Snert wordt als een soep gezien, maar het is een volwaardige maaltijd waar alles van een oud Hollandse maaltijd in zit. Aardappels, groenten en vlees.

