

Tis er weer weer voor.....erwtensoep! Het wordt ook wel snert genoemd. Ik noem het snert(w)t ☺

Zeker in dit snertjaar waarin covid-19 ons gegijzeld houdt is snert(w)t welkom troosteten.

Voor de vleeseter hieronder m'n recept voor supermakkelijke snert en voor diegene die geen vlees wil m'n vegan variant. Tuurlijk is die erwtensoep anders als er geen vlees in zit. Maar deze veganversie is echt wel heel erg lekker hoor.



Makkelijke erwtensoep

Ingrediënten voor ca. 16 beste porties

- 2 liter water
- 300 gr varkensvlees met vet, bv nekvlees zoals -
halskarbonade
en voor de liefhebbers van echte snert : -1
varkenspootje
- Ca 100 gr gerookt spek en/of 1 rookworst
- 500 gr groene spliterwten
- 250 gr prei, gewassen en in 1 cm ringen
- 250 gr uien, grof gehakt
- 250 gr knolselderij, in ca 1 cm blokjes
- 200 gr aardappel in blokjes
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 3 teentjesknoflook
- zout & peper
- peterselie, gehakt

Bereiding

Wrijf het vlees goed in met zout en peper. Breng in een grote pan het water met het vlees (de rookworst nog niet) samen met de tijm, laurier en de knoflook aan de kook. Laat ff trekken en schep het schuim eraf. Haal de kruiding eruit. Spoel de spliterwten af met koud water en doe ze meteen (worden snel hard) bij het vlees in het water. Doe de groenten erbij.

Nu kun je dan pan ca 2 uur op de warmtebron laten staan maar dan moet je het wel in de gaten houden dat het niet gaat aanbranden als de soep te dik wordt. En soep mag nooit koken! Het moet echt heel rustig trekken & langzaam garen. Ik bereid daarom m'n soep in de oven, veel makkelijker ☺

Zet daarvoor de oven op 120 graden .

Na ca 2 uur zal het vlees gaar zijn. Doe kwartier voor die tijd de rookworst erbij. Pluk het vlees en snijd het spek en de rookworst. Meng en breng de soep op smaak met zout/peper. Roer er wat vers gehakte peterselie door.

Koel de soep zo snel mogelijk terug! Dit kan door de pan in de gootsteen gevuld met koud water te zetten. Laat de kraan met een kleine straal koud water stromen zodat het water ververst. Roer regelmatig. Waarom?

HET GEHEIM VAN DE BESTE SNERT

Een nachtje slapen! 's Anderdaags is soep echt op z'n best! Zoveel lekkerder als het de tijd heeft gehad om te 'rijpen' en die heerlijke 5^e smaak, die Umami heet, te ontwikkelen. Het is daarom belangrijk dat de dikke soep snel terug gekoeld wordt na de bereiding. Zo is er zo min mogelijk kans om teveel bacteriën te laten groeien.

Vegan

Tuurlijk is erwtensoepp anders als er geen vlees in zit. Maar deze vegan versie is echt heel erg lekker hoor. Lekker pittig door het gebruik van rode pepers.

Ingrediënten

2 liter groentebouillon, hoog op smaak (zout/hartig)

500 gr (gele) spliterwten

400 gr bataat. Zoete aardappel. Ik gebruik ook de paarse variant

250 gr prei, gewassen en in 1 cm ringen

250 gr uien, grof gehakt . Ik gebruik ook rode uien.

250 gr knolselderij, in ca 1 cm blokjes

200 gr wortel, in blokjes

3 rode pepers, zonder zaden, heel fijn gesneden

Peterselie, gehakt

Zout/peper en ik gebruik paddenstoelenpoeder om op smaak te brengen. Maar andere kruiding zoals za'atar of zo kan natuurlijk ook

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook en voeg de gewassen erwten en groenten toe. Zie het vleesrecept voor ovenbereiding. De bereidingstijd zal ca. 40 minuten zijn.