

# ERWTENSOEP (BUIKSPEK)



*By Food lovers recipes*

## ERWTENSOEP (BUIKSPEK)

Kilo spliterwten

2 winter penen

Knolselderij

2 aardappelen

1 prei

3-4 rookworsten

Knoest

Buikspek

Bouillonblokjes (kip)

Doe de spek en knoest in een grote soepen doe hier voor 5 liter bouillonblokjes bij, laat dit een paar uur pruttelen. Haal het vlees eruit. Was de spliterwten en doe ze in de pan breng aan de kook. Snij alle groenten en doe deze erbij. Goed roeren tegen het aanbranden. Als de erwten gaar zijn snij je het vlees klein. De rookworst ook klein en doe deze bij de soep e laat het nog even op staan. Ik hen kippenbouillon gebruik omdat wij dat lekkerder vinden.

Foto: Annet Geelhout