

Erwtensoep met hamschijf voor een grote pan



Ingrediënten

750 gr spliterwten
1 hamschijf, ongeveer een kilogram (of schouderkarbonades)
eventueel 1 varkenspoot, aan stukjes gezaagd
200 gr spek blokjes
2 grote uien, fijn snijden
2 grote preien, in halve ringen
2 grote aardappels
1 grote winterpeen, schrappen en in kleine blokjes
1 knolselderij, dun schillen en in blokjes
1 grote rookworst, in (halve) plakjes
zout en peper

Bereidingswijze

Doe de spliterwten in een vergiet en spoel een tijdje af onder de stromende kraan. Doe de spliterwten in een flinke kookpan en doe hier 5 liter water, de hamschijf en de varkenspoot, en de spekblokjes in. Breng het geheel aan de kook en schep zodra het water aan de kook is met een schuimspaan het schuim van de oppervlakte. Blijf dit herhalen tot je ziet dat er bijna geen schuim meer bijkomt.

Laat het geheel nu ongeveer één tot twee uur pruttelen op laag vuur met de deksel op de pan. Het is belangrijk dat de spliterwten volledig uit elkaar zijn gevallen, dit kan per keer schelen in tijd. Schep alles regelmatig om en schep tussendoor eventueel nog wat schuim weg. Snijd in de tussentijd alle groenten zoals hieronder beschreven, bewaar alle gesneden groenten tot later.

Verwijder de onderkanten van de prei en snijd de prei vervolgens in ringen. Schil de winterpeen en verwijder de onder- en bovenkant, snijd vervolgens in dunne plakjes. Snijd met een scherp koksmees een plakje van de onder- en bovenkant van de knolselderij, zo blijft deze goed liggen.

Snijd de knolselderij nu in plakken van circa één centimeter. Snijd met een scherp mesje de schil rondom weg. Snijd vervolgens in reepjes en daarna in blokjes. Pel de uien en snijd deze daarna in stukjes. Hak de selderij goed fijn met een koksmees. Schil tot slot beide aardappelen en rasp deze boven een kom.

Haal als de spliterwten uit elkaar zijn gevallen (*dit is na ongeveer anderhalf uur*) de hamschijf en stukjes poot uit de soep, doe dit met de schuimspaan, leg op een snijplank en laat een beetje afkoelen. Trek het vlees van de botten en snijd vervolgens in kleine stukjes.

Doe het fijngesneden vlees terug in de pan en voeg alle gesneden groenten en de geraspte aardappels erbij. Laat nog een half uur tot een uur pruttelen met de deksel op de pan. Haal de vel van de rookworsten snijd deze in plakjes en laat ze laatste 15 minuten nog zachtjes meekoken met de soep. Breng tot slot op smaak met peper en zout. Serveer de erwtensoep met roggebrood met katenspek en mosterd of bijvoorbeeld met stokbrood met kruidenboter.