

Echt Hollandse erwtensoep / Real Dutch pea soup



De boodschappen

750 gram spliterwten

3 liter water

400 gram schouderkarbonade

250 gram zuurkool-spek

1 kleine knolselderij

bosje selderijblad of platte peterselie

2 winter wortels

2 stuks prei

1 grote ui

2 flinke aardappelen

2 (magere) rookworsten

peper&zout naar smaak

Zo maak je echt Hollandse erwtensoep

Was de spliterwten tot het water niet meer schuimt, zet ze laag op in 3 liter schoon water.

Voeg de karbonade en het spek aan de spliterwten toe, breng het langzaam aan de kook.

Laat ongeveer 2 uur zacht koken, verwijder het kookschuim van de soep.

Was, schil en snij intussen alle soepgroenten grof.

Schep vlees en spek uit de pan, verwijder bot en zwoerd en snij het spek en vlees klein.

Voeg de soepgroenten aan de bouillon toe en doe vlees en spek weer terug in de pan.

Schil de aardappels en snij ze in blokjes, voeg aan de soep toe en laat zo 30 minuten zacht koken.

Zet de afgekoelde soep een nacht in de ijskast om in te dikken.

Warm de volgende dag soep op, laat de hele rookworst(en) er minstens 20 minuten in wellen.

Schep de rookworst uit de soep, snij in schijfjes en voeg de schijfjes aan de erwtensoep toe.

Je soep is klaar om te serveren! Bewaar wat je teveel hebt in de vriezer.

Serveer de soep met vers - zelfgebakken? - roggebrood en Zeeuws katenspek.

Echt Hollandse erwtensoep / Real Dutch pea soup



Shopping list

750 gram split peas

3 liters of water

400g of pork chops

250 gram streaky bacon

1 small celeriac

bunch of celery leaf or flat parsley

2 winter carrots

2 leeks

1 large onion

2 medium potato's

2 (low-fat) Dutch smoked sausages

pepper and salt to taste

How to make real Dutch Pea Soup

Wash the split peas until you don't see any foam, put them on the stove in 3 liters clean water.

Add pork chops and bacon to the pan and bring it slowly to the boil.

Let it simmer for +/- 2 hours then remove the cooking foam using a slotted spoon.

In the mean time wash, peel and slice all vegetables roughly.

Take meat and bacon out of the pan, remove the bone and rind then dice the pork and bacon.

Add the sliced vegetables to the pea soup and add the meat and bacon back to the pan too.

Peel and cube the potato's, add them to the soup and let it simmer for 30 minutes more.

Let the soup cool then place it overnight in the fridge to thicken.

Next day heat the soup, add the whole sausage and let it soak in the soup for 20 minutes.

Then take out the sausages, slice them then add the slices to the soup

Your soup is ready to be served. Store what you have too much in the freezer.

Serve the soup with fresh - homemade? - rye bread and Zeeuws katenspek (boiled bacon).

Echt Hollandse erwtensoep / Real Dutch pea soup