

Erwtensoep a la Noordlandseweg

Ingrediënten

- 250 gr spliterwten
- 250 gr groene erwten
- 1 winterwortel
- 1 ui
- 1 prei
- 1 aardappel
- selderijgroen
- 1 teentje knoflook
- stukje rode peper
- halve knolserderij
- 2 schouderkarbonades
- 2 magere stukken zuurkoolspek
- 4 saucijzen
- een liter runderbouillon
- zout, peper, water

Bereidingswijze

- Groene erwten weken als aangegeven
- In een snelkookpan groene erwten met water ca. 30 minuten onder druk
- Alle groenten fijnsnijden
- Spliterwten, groente, kruiden, bouillon en vlees toevoegen
- Nog 20 minuten onder druk...
- Worst en karbonade fijnsnijden

Roggebroodje erbij..., met het spek en mosterd....

Variatie: erwtensoep zonder vlees pureren en serveren met reepjes gerookte paling.