

Snert

Ingrediënten (voor 10 personen): 2 liter water, 1 kg krabbetjes, 2 mergpijpjes, 2 x 250 g gerookte spekjes, 3 laurierblaadjes, 5 kruidnagels, zout, 500 g spliterwten, 500 g prei, 500 g knolselderij, 4 uien, 3 kruimige aardappelen, bosje bladselderij, 2 rundvleesbouillonblokjes en rookworst.

Bereidingswijze: doe twee liter koud water in een grote pan en voeg de krabbetjes, mergpijpjes, spekjes, spliterwten, laurierblaadjes, kruidnagels en een beetje zout toe.

Dit op een laag vuur laten trekken tot het gaat koken. Daarna goed afschuimen. De aardappelen en groente erbij doen (alles in hetzelfde formaat gesneden) en de rest van de spekjes toevoegen.

Na een paar uur valt het vlees van de botten. Dan de krabbetjes eruit halen en 'botvrij' maken. Vlees terugdoen in de snert.

Aan het einde van de kooktijd de soep op smaak brengen met bouillonblokjes. Rookworst in plakjes snijden en op het laatst door de snert doen, samen met gesneden bladselderij. Na een nacht buiten is de erwtensoep zoals die moet zijn.