






**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



## INGREDIËNTEN

500 gr spliterwten  
200 gr spek  
1 varkenspoot  
1 prei  
1 teentje knoflook  
2 uien  
200 gr wortel  
200 gr aardappel  
200 gr knolselderij  
1 laurierblaadje  
Half bosje bladpeterselie  
Peper en zout

## ERWTENSOEP

 **Voor- of hoofdgerecht**  
 **4 - 6 personen**  
 **120 minuten**

1. Week de erwten een paar uur in ruim water.
2. Breng de erwten aan de kook in 2 liter water met de varkenspoot, laurierblad en het spek.
3. Was en snijd de prei in ringetjes, snijd de ui in blokjes en snipper de knoflook. Schil wortel, knolselderij en aardappel en snijd in blokjes.
4. Voeg alle groenten toe aan de soep en laat ongeveer anderhalf uur rustig koken. Voeg indien nodig wat extra water toe.
5. Haal de varkenspoot en het spek uit de soep. Snijd het spek in kleine blokjes en doe terug in de soep, de varkenspoot wordt niet meer gebruikt. Breng de soep op smaak met peper en zout.
6. Snijd de peterselie fijn en roer door de soep.
7. Serveer de soep warm, eventueel met roggebrood en/of rookworst.