

DOUWES

ERWTENSOEP

Boodschappen.

2 ltr water

$\frac{1}{2}$ el zout

500g spliterwten

3 runderbouillon tabletten

1 flinke ui in dunne ringen

1 grote prei in dunne ringetjes

300-350g knolselderij geschild in kleine blokjes

1 Winterwortel grof geraspt of dunne reepjes.

1 runderookworst van de slager og Unox

$\frac{1}{2}$ bosje bladselderij klein gesneden.

Bereiden:

Water met het zout, de spliterwten, prei, knolselderij, wortel, bladselderij en de fijngemaakte bouillonblokjes aan de kook brengen en zachtjes laten pruttelen tot alles gaar is. De worst in plakjes toevoegen en even meewarmen. Eventueel nog even op smaak brengen met zout en peper desgewenst een klein beetje sambal toevoegen. Wanneer de soep te dun blijft wat geraspte aardappel toevoegen en even mee laten garen.

Erg lekker met roggebrood met katenspek.

