**Erwtensoep**

Ingrediënten voor dit recept:

250 gram groene spliterwten

1,5 liter water

2 Stukjes zuurkoolspek

500-600 gram varkensribbetjes

1 kleine knolselderij

1 winterwortel,

Zak gesneden prei (300 gram)

2 Aardappelen
1 Rookworst

Peper

2 Maggi-bouillonblokjes

Bereiding:

Was de erwten en laat ze uitlekken. Breng het water aan de kook en doe hierin het zuurkoolspek, de varkensribbetjes en de erwten. Laat 2 a 3 uur zachtjes koken totdat de erwten helemaal niet meer zichtbaar zijn. Haal hierna het vlees eruit en voeg alle in kleine blokjes gesneden groenten toe. Breng dit opnieuw aan de kook en laat een uurtje zachtjes doorkoken. Snijd ondertussen het vlees in blokjes. Haal na het koken een deel van de groenten uit de soep en houd apart. Mix de soep fijn met een staafmixer. Voeg daarna het vlees, de groenten, wat peper en de bouillonblokjes toe en roer nogmaals goed door. Breng eventueel nog wat op smaak indien nodig. Laat een nachtje staan. Voeg op het laatst de in schijfjes gesneden rookworst toe bij het opwarmen.