



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Pikante erwtensoep met schouderkarbonade

Ingrediënten:

- 2 schouderkarbonades (ca. 350 g)
- 500 g spliterwten
- 1 prei, gewassen en in ringetjes
- 2 uien, gepeld en gesnipperd
- 1 winterpeen, geschraapt en in gehalveerde plakjes
- Halve knolselderij, geschild en in blokjes
- 1 rode peper, zonder zaad en in plakjes
- 2 laurierblaadjes
- Half bosje platte peterselie, grof gehakt
- 2 el chiliolie
- 4 sneetjes roggebrood
- 100 g katenspek
- 2 el mosterd

Bereiding:

1. Breng 2 liter water met de spliterwten aan de kook en leg hierin de karbonades en laat deze 45 minuten zachtjes koken.
2. Voeg na 45 minuten de prei, ui, winterpeen, knolselderij, rode peper en laurier toe en laat de soep nog 30 minuten zachtjes koken.
3. Haal de karbonades eruit en snijd er stukjes van. Roer het vlees door de soep.
4. Besmeer het roggebrood met wat mosterd en beleg het royaal met katenspek.
5. Schep de erwtensoep in diepe borden, druppel er wat chili bovenop en garneer met de peterselie.

Eet smakelijk!

