



Snertfietsen langs Westlandse stalletjes

Het Westland is rijk aan kwekerijen die hun groente en fruit in stalletjes langs de weg aanbieden. Ook vind je er kleine winkeliers die veelal streekproducten en zelfgemaakte lekkernijen aanbieden. Tijdens deze fietsroute bezoek je verschillende leuke plekken om erwtensoep bij elkaar te fietsen. Buiten de supermarkten natuurlijk, want dat is in het Westland meer dan mogelijk en nog ontzettend leuk ook!

Syl's Snert (Bron: Sylvia Simons, snertexpert van de Facebookgroep *Fietsen voor m'n eten – Westland*)

Hieronder het recept van de erwtensoep voor 2-3 personen. Westlandse porties, dus een flinke kom per persoon.

Ingrediënten:

- * 500 gram spliterwten
- * 800 gram hamlappen
- * 2 grote prei
- * 1 grote knolselderij
- * 2 grote uien
- * 2 grote winterpenen
- * 2 bouillonblokjes
- * 1 rookworst
- * 1 pakje gerookte spekblokjes



Bereidingswijze Bourgondische, rijk gevulde erwtensoep (Dit recept is niet snel, maar wel simpel en superlekker!!)

Spoel de spliterwten af en week ze minimaal 1,5 uur in 2,5 liter water. Kook de spliterwten in het weekwater, op een laag vuur, samen met de hamlappen gedurende 1 uur. Snijd intussen de prei, knolselderij, uien en winterpenen in kleine stukjes. Voeg de groenten en bouillonblokjes aan de erwten toe en laat de soep in 1,5 uur rustig gaar koken. Giet tijdens het koken, indien nodig, iets water bij de soep en blijf goed roeren!

Neem de rookworst en snij in plakjes, de gerookte spekblokjes bak je uit in een koekenpan. Mix de soep met de staafmixer tot een glad geheel en voeg de rookworst en de spekblokjes toe! Voeg zout en peper toe naar smaak en schep in een soepkom. Serveer de erwtensoep met roggebrood, katenspek en eventueel een lekker smeerseltje!

Overige benodigheden:

- * Een stevige fiets met fietstassen, manden of een goede rugzak waar je de door jou bij elkaar gefietste ingrediënten mee kunt vervoeren. Bij snertweer: regenkleding.
- * Voldoende muntgeld en een bankpas om de ingrediënten te kunnen afrekenen.
- * Een grote pan om de soep in te koken.
- * Een staafmixer of pureestamper om te pureren.

Heb je op de plek waar je verblijft, geen stamper of groentemolen om te pureren? Neem dan eens een kijkje in Marian's Kookwereld in Naaldwijk.

EET SMAKELIJK!