

Snert

Benodigdheden:

- 1 pot runderbouillon, aangemaakt tot 2L.
- 2 pond schouderkarbonades.
- 3 1 grote gelderse worst.
- 4 250 gram mager spek (blokjes og aan 1 stuk).
- 5 3 uien.
- 6 3 preien groot.
- 7 1 selderijknol.
- 8 1 aardappel.
- 9 500 gram spliterwten of iets meer.
- 10 selderijgroen.
- 11 hoeveelheid vocht is bij benadering.

Bereiden:

- 1 onderin de pan de schouderkarbonades en spek.
- 2 spliterwten erop.
- 3 uien en prei snijden en eri de pan
- 4 1,5 à 2 liter water toevoegen (kan later meer nodig zijn)
- 5 anderhalf uur zacht koken en afschuimen.
- 6 wortel, selderij en aardappel in blokjes snijden en na anderhalf uur toevoegen.
- 7 worst toevoegen.
- 8 nog 30 min trekken, klaar.
- 9 snijd de karonades en worst in stukjes.
- 10 serveer met roggebrood met roomboter.