Surinaamse erwtensoep van tante Joos

2 personen
45 minuten



Een typisch Hollands gerecht als erwtensoep blijkt ook in de Surinaamse keuken populair. Helen Powell: 'Mijn vader maakte altijd Surinaamse erwtensoep volgens mijn oma's recept. Die soep moest zo dik zijn, dat de lepel er rechtop in kon blijven staan. Inmiddels is mijn vader overleden, maar gelukkig maakt zijn zus - mijn tante Joos - de Surinaamse erwtensoep nog volgens origineel familierecept.' Joos vult haar nicht aan: 'Veel mensen denken dat snert typisch Hollandse pot is. Integendeel, in Suriname eet iedereen op doordeweekse dagen erwtensoep. Wel allemaal op hun eigen manier klaargemaakt. Zo doen we zoutvlees in de erwtensoep. Of om de soep extra aroma te geven, gebruiken we soms gedroogde vis, zoals witwittie (wijting) of snoek.'

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g spliterwten
- 375 g ribkarbonades
- 125 g zuurkoolspek
- 1 middelgrote ui
- 2 tomaten
- 1 tl gemalen piment
- 1 kippenbouillontabletten
- 100 g rijst

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de spliterwten in 500 ml water aan de kook.
2. Breng in een andere pan de karbonade in 500 ml water aan de kook.
3. Laat de spliterwten en karbonade zachtjes koken.
4. Breng in een derde pan het zuurkoolspek in koud water aan de kook.
5. Neem zodra het water kookt het zuurkoolspek uit de pan en snijd het in stukjes.
6. Voeg, na 15-20 minuten zachtjes koken, aan de pan met karbonade de ui, de tomaten, het piment en het fijngesneden zuurkoolspek toe, en daarna de uitgelekte, stuk gekookte spliterwten.
7. Breng op smaak met het bouillontablet.
8. Kook vervolgens de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Doe de rijst in een met water omgespoeld koffiekopje, keer het kopje om in een soepbord en schenk de erwtensoep eromheen.

Recept: Allerhande AH