



**Snert: veel Hollandser kan de herfst- en winterdis niet zijn. Het gerecht heeft een lange traditie in de Hollandse keuken en leent zich ook uitstekend voor het gebruik van wild vlees, zoals de mindere delen van het varken, en de ribben of gevilde lopers van ree of hert. Dan krijg je, Snert speciaal.**

TEKST EN FOTO'S ELLEN MOOKHOEK WWW.DEBREDEMOESTUIN.NL

# Snert speciaal

## DE WILDE BASIS VOOR ERWTENSOEP

### DE WILDE KEUKEN VAN ELLEN

Wild leent zich voor talloze bereidingen: van basic tot haute cuisine. In deze maandelijkse rubriek bespreekt Ellen Mookhoek kooktechnieken waarmee iedere thuis kok op eenvoudige wijze een fantastische maaltijd met wild kan bereiden.



### VOLKSVOEDSEL

Erwtensoup heeft een eeuwenlange traditie in de Hollandse keuken. Snert, zoals wij die kennen, stamt uit de 19de eeuw. Een eenpansgerecht met als basis water, peulvruchten en de mindere delen van het varken is echter veel ouder. Het is de basis van veel volksvoedsel uit de lage landen. Daarbij: het is makkelijk en je hoeft relatief weinig aan het fornuis te staan. Zo'n gerecht staat lang te pruttelen, maar in die tijd kun je van alles doen in en om het huis. Je moet zo af en toe over de bodem van de pot roeren om aanbranden te voorkomen, maar dat is geen werk. Daarbij verwerk je het hele dier en dat is weidelijk, nobel en kostenefficiënt.

### VRAGEN?

Heb je vragen over het bereiden en bewaren van wild? Stuur een mail naar [natuureten@gmail.com](mailto:natuureten@gmail.com). De meest inspirerende vragen bespreek ik in deze rubriek!

### PRIMA BASIS

Bonen worden fluweelzacht van het vet en het collageen uit de poten en ribben van een varken. Nu heeft een wild varken veel minder vet dan een tam varken, maar wel net zoveel collageen en meer smaak. Dus aan de slag met wilde varkenspoten en ribben! Omdat ik er vanuit ga dat de meeste lezers van deze rubriek geen lopers van een varken in de vriezer hebben, maar wellicht wel wat ribben, hierbij een recept met ribben. Als je binnenkort een varken schiet, overweeg dan om net als onze voorouders ook de lopers een plek in de pan te geven. Overigens: ook met de ribben en gevilde lopers van ree of hert kun je een prima basis voor erwtensoup maken.

### SNERT 2.0

Een pruttelpot van water, bonen en de vette en pezigere delen van een varken kan ik prima eten, maar ik mis altijd wat: de smaak van gebraden vlees! Ook uien in de soep vind ik lekkerder als ze even flink aangezet zijn. Dat geeft een Franse uiensoep zijn goede smaak. Die smaak mis ik in snert. Daarom hier snert 2.0.

### KLEURSTOF

Op de foto bij dit gerecht staan prachtige paarse wortels, maar bij deze een waarschuwing. Paarse wortels in groene soep geeft bruine soep. Dat ziet er gewoon minder lekker uit. Toen ik de zak regenboogpenen kocht wist ik dat al, maar al kokend en fotograferend vergat ik dat helemaal. Ik vind paarse wortels bloedmooi, maar ze hebben heel veel kleurstof. Dat merk je bij het verwerken van de wortels aan je paars geworden handen en dus ook aan de soep. •

### GEEFT RIJM 3 LITER SOEP

# Snert speciaal

### WILDE BASIS VOOR ERWTENSOEP

1250 gram ribben van een wild varken  
2 flinke uien  
3 x tablespoon olijfolie  
500 gram spliterwten  
2,5 liter water  
1 teaspoon zout  
1 tablespoon droge tijm

Snij de uien in stukken en zet weg. Bak de ribben in de olijfolie in een ruime soeppan. Ik had drie stukken van meerdere ribben aan elkaar. De stukken hadden ieder een verschillend gewicht en een verschillende mate van vlezigheid want toen ik de ribben portioneerde, deed ik dat uit de losse pols. Als de stukken bruin zijn, haal je ze allemaal uit de pan. Bak nu de uien in hetzelfde vet ook mooi bruin. Doe vervolgens de erwten en de tijm in de pan, dan het water en daarna de aangebraden ribben. Breng aan de kook, voeg het zout

toe en zet er een vlamverdeler onder. Laat 2 tot 2,5 uur zachtjes pruttelen. Dit is veel langer dan in klassieke snertrecepten, maar het resultaat is een heel mooi stukgekookt erwte dat een beter mondgevoel geeft en zachter is voor de maag. Wel ieder half uur even met een houten lepel over de bodem gaan om aanbranden te voorkomen. Haal de ribben uit de snertbasis en pluk en snij het vlees eraf. Je vindt nu een dik vlies dat aan de buikholte van de ribben zat, gooi dat met de botten weg. Doe het vlees terug in de groene soep. Nu kun je kiezen: óf je maakt een klassieke snert met wortel, prei, knolselderij en rookworst óf je gaat voor een kleurrijke wintersoup met paprika's en pepertjes.

### WILDE WINTERSOEP EEN VARIATIE OP SNERT

2 grote oranje, witte of gele wortels (als ze maar niet paars zijn)  
2 rode puntpaprika's  
2 rode pepertjes  
2 gele paprika's  
1 bos selderij  
1 rookworst  
(bij voorkeur van wild zwijn, via Wild Van Wild.nl)

Snij de pepertjes doormidden en verwijder de zaadlijsten, tenzij je van heel pittig houdt. Snijd de pepertjes fijn en doe ze in de soep. Snijd alle groenten in hapklare stukken en laat 15 minuten koken in de soepbasis. Gebruik een vlamverdeler om aanbranden te voorkomen. Doe dan de rookworst in de pan en laat in 5 à 10 minuten door en door warm worden. Proef of de soep zout genoeg is, voeg eventueel toe. Hak de selderij fijn en serveer de soep in grote kommen die je bestrooit met de selderij en plakjes rookworst. Lekker met grof brood besmeerd met boter en een groene sla.

