

Snert – Het klassieke recept

Snert – mijn lievelingsgerecht in de winter. Wij maken vaak een eigen variant met een Indische twist, maar dit recept is klassiek en snel klaar in de hogedrukpan.

Ik gebruik een Crockpot Express, maar elke hogedrukpan werkt. Geen hogedrukpan? In een stevige kookpan lukt het ook, al duurt het wat langer. En onthoud: snert smaakt de volgende dag nóg beter.

Ingrediënten 4 pers.

- 250 gram spliterwten
- 350 gram varkenspoulet
- 125 gram spekblokjes
- Verse knakworsten
- 1 grote ui
- 1 grote prei
- 1 winterwortel
- ½ knolselderij
- 1 grote aardappel
- 4 laurierblaadjes
- 3 bouillonblokjes
- Witte peper naar smaak
- Zout
- 1- 1½ kokend water



Bereidingswijze

- Zet de crockpot op sauté, bak de spekblokjes tot ze hun vet loslaten.
- Kruid het varkenspoulet met zout en peper, bak mee tot lichtbruin.
- Voeg de gesnipperde ui toe en bak tot glazig. Stop daarna de sauté-functie.
- Voeg de in kleine blokjes gesneden groenten, verkruimelde bouillonblokjes en laurier toe.
- Schenk er water bij tot alles nét onderstaat.
- Kook 15 min. op hoge stand (manual).
- Laat de druk vanzelf ontsnappen of zoals jouw drukpan vereist.
- Druk de groenten eventueel fijner, breng op smaak met zout en peper.
- Zet weer op sauté-functie, voeg de knakworst toe, al dan niet in schijfjes en laat de soep nog even pruttelen.
- Zet de sauté-functie uit en laat de snert even rusten.

Eet smakelijk!

Hulpmiddelen

- Hogedrukpan of kookpan met dikke bodem

Tips

- Als je een kookpan gebruikt kun je gewoon het recept volgen. Het verschil is dat de kooktijd 1-2 uur is en je regelmatig moet roeren om aancoeken te voorkomen.
- In onze eigen variant laten we de laurier weg en voegen een flinke theelepel kerrypoeder en sambal oelek of badjak toe.

Bron: Traditioneel recept