

Samen lunchen Huizen dinsdag 17 maart 2026

Lieve leden,

Het is winter en dan denk ik altijd aan erwtensoep. Vindt u dat ook zo lekker? Wellicht maak je, als je alleen bent, niet zo gemakkelijk erwtensoep.

Het is natuurlijk wel een gedoe en je staat lang in de keuken. Invriezen is echter altijd een optie. Dat scheelt weer koken op andere momenten.

Ik geniet altijd enorm van erwtensoep. Door de kenners wordt deze altijd snert genoemd als deze een nacht gestaan heeft. En eigenlijk vind ik die 'soep', want dat is het dan niet meer, op z'n lekkerst. De soep is dan pap geworden.

Deze soep die gemaakt is van erwten kent een lange geschiedenis. Zij was al bekend in de oude Griekse beschaving van zo'n 500 jaar voor Christus, maar werd mogelijk al eeuwen daarvoor in Midden-Azië bereid.

Het eerste Nederlandse recept stamt uit de 16^e eeuw. Onze soep is meer gebonden dan de voorgangers. Dit komt omdat er ingrediënten als aardappels aan zijn toegevoegd. Naast wortel, ui, prei, bleekselderij en natuurlijk beginnend met spliterwten, gaan er daarna bij mij een speklapje, hamlapje, schouderkarbonade en rookworst in de erwtensoep. Het blijft roeren, maar het resultaat is heerlijk. Traditioneel wordt het gerecht gegeten met roggebrood en katenspek.

Nog even over de rookworst.

Dit is een traditioneel Nederlands product van gemalen vlees en kruiden in een omhulsel.

Rond 1750 kwam de rookworst in zwang. Deze stamt uit Gelderland. De rookworst wordt gerookt op eiken- of beukenhout en dat was, als enige provincie, in Gelderland in ruime mate voorhanden. Rond 1900 rookte bijna iedere boer in Gelderland zijn rookworst in de schouw. Het is ook daarom, dat wij in de supermarkt altijd de Gelderse rookworst aangeboden krijgen.

Naast de erwtensoep is de rookworst onlosmakelijk verbonden met stampotten.

Traditioneel worden rookworsten in de slachtmaand, dus november, gemaakt. En omdat boerenkool ook in november werd geoogst werd dit een klassieke combinatie. Jaarlijks worden er in Nederland, vooral in de winter, zo'n 50 tot 60 miljoen rookworsten gegeten. Alleen al bij de HEMA worden er 10 miljoen verkocht. Het is niet voor iedereen een lekkernij. De vegetarische variant, zo heb ik ontdekt, wordt overigens steeds beter van smaak.

De erwtensoep/snert staat niet op de kaart van het Hof van Huizen, maar er is genoeg anders te kiezen tijdens ons Samen lunchen op dinsdag 17 maart 2026 vanaf 12.30 uur bent u van harte welkom in restaurant Hof van Huizen aan de Naarderstraat 2.

U kunt zich voor deze lunch aanmelden tot zaterdag 14 maart bij:

Rita Kemink, ' 035-8889462