

Wolter's Woeste Snert

Wie:	Wouter de Laat	Ingrediënten voor 5 liter:
Smaak:	Oer Hollands	500 g Spliterwten
Bereidingstijd:	2.5 uur	400 g Spek
Afwastijd:	Gemiddeld	Dikste rookworst beschikbaar
Kosten:	€ 1,- per kop	Pilsje (Titom!)
Special thanks to:	Smulweb	3 dikke Preien
Speciale benodigheden:	Mega grote pan, waterkoker	1-3 Uien (afhankelijk van herkomst, dikte)
Serveersuggestie:	Zie pagina 42	Poar dikke Winterpenen

Wat vindt Uw PromoCie:

Wie aan een oermaaltijd denkt, denkt aan Wolter de Laat! Deze snert kan ook zonder probleem'n als hoofdmaaltijd gebruikt worden, personen met een lintworm nemen deze soep echter als voorgerecht..

Variatietips:
Rode peper
Zoete aardappels
Andere soort erwten



Vorbereiding:

1. Maak veel ruimte in de keuken, op je snijtafel en het fornuis
2. Stuur moeders weg, die heeft zich nergens mee te bemoeien (geldt ook voor vrouwen en overig personeel)
3. Doe 3 liter **HEET** water in de grootste pan beschikbaar en zet deze op het fornuis, vul vervolgens een waterkoker volledig en laat deze zijn werk doen
4. Vul een pan met het water en laat de erwten alvast 'wellen'
5. Slijp je messen! Mocht dit geen ondersteunde bekwaamheid zijn, leg dan enkele blarenpleisters aan.

Wist je dat: Je snert voor de hele winter kan maken, het dan toch volgende week op is?

Wist je dat: Snert beter isolatiemateriaal is dan Rockwool? Wouter overwogen heeft de spouwmuren vol te spuiten met snert?

Bereiding:

1. Trek een welverdiend bierke open, er moet namelijk een kwartier tot een half uur gewacht worden
2. Snijd alle groenten in de volgorde: Prei, Wortels, Selderij, Aardappels en als laatst de Ui
3. Voeg deze groene berg aan het heksenmengseltje toe

Tip! Zorg dat de soep altijd op een laag vuurtje staat te pruttelen, het heeft namelijk het isolatie vermogen van een vacuüm en een U-waarde vergelijkbaar met die van een stugge Fries, gaat allemaal tergend traag dus kallem an. Zorg er ook voor dat de soep ietwat waterig blijft tijdens het bereiden ervan, het water "verdwijnt" op het laatst toch wel dus maak je geen zorgen over omvallende paplepels in de soep.

4. Laat je moeder gestaag in de soep roeren, mocht ze zich er toch mee komen bemoeien
5. Leg haar vervolgens de principes van een kuilverdeler uit, deze heeft ze in een later stadium nodig bij het omscheppen van de soep
6. Laat de soep voor ongeveer een half uur pruttelen, totdat het ongeveer een papje is
7. Voeg nu de Maggi, het zout en de peper naar smaak toe
8. Voeg ook alle spek die je kunt vinden toe
9. Leg tot slot de rookworst(en!) lekker bovenop de derrie zodat deze op efficiënte wijze gaar kan worden
10. Snijd de worsten in plakjes en verdeel deze na herhaaldelijk proeven in de pannen
11. Roer en schep vervolgens totdat de soep naar jouw mening voldoende klaar is. Dit proces duurt ongeveer 3 uur voor een dik eindresultaat

Tip! Mocht je niet tevreden zijn met het watergehalte van de soep dan kan je deze altijd langer laten pruttelen om het vocht eruit te laten verdampen of water toevoegen als hij te dik is. Aangeraden wordt om gedurende het hele proces een deksel op de pan te houden om het watergehalte en warmte verdeling in de pan optimaal te houden.

11. De soep kan meteen gegeten worden, maar het lekkerste is om hem helemaal af te laten koelen (in te vriezen) en vervolgens op te warmen. **PAS UIT MET DE SOEP ETEN DEZE IS WARM EN JE GAAT DOOD ALS JE NIET OPPAST!**
12. Bel 0630865061 voor een officiële oorkonde welke uitgereikt wordt mits de soep goed smaakt