

SNERT



SNERT RECEPT

INGREDIËNTEN (+/- 1,5 LITER ongeveer 4 personen)

Aardappels	250 gr	Winterpeen	25 gr
Knolselderij	200 gr	Bladselderij	25 gr
Spliterwten groen	125 gr	Water	900 ml
Prei	125 gr	Witte peper en zout naar smaak	
Ui	40 gr		

BEREIDING

1. Schil de aardappel en de knolselderij en snijd ze in blokjes van 15x15mm
2. Stoom of kook de knolselderij en aardappelblokjes beetgaar
3. Snijd ondertussen de overige groentes fijn
4. Spoel de spliterwten schoon met koud water
5. Gaar de erwten met de overige groentes, zout, peper in een ruime pan met water
6. Voeg de aardappels en knolselderijblokjes toe als de erwten uit elkaar beginnen te vallen
7. Laat de snert nog 10 minuten met de knolselderij en aardappelblokjes zacht opstaan

Tip: Heb je teveel gemaakt? In de koelkast kun je de snert 3 dagen bewaren en in de vriezer tot wel 3 maanden.

EET SMAKELIJK