**Snert**

1 kg spliterwten  
4 liter water  
prei  
selder met blad  
knolselder  
hammetje  
varkenspoten  
varkensstaart

spiering  
Gelderse rookworst  
laurier  
bonenkruid  
peper uit de molen  
selderijzout  
roggebrood  
gezouten boter

Was de spliterwten in een stramien onder de kraan. Zet de spliterwten daarna op in water. Als dat kookt, voeg dan het hammetje, de poten en de staartjes toe. Kruid met laurier, peper, selderijzout en bonenkruid. Laat minstens een half uurtje sudderen en spaan regelmatig af.

Snijd ondertussen een knolselder op grote dobbelstenen. Schil een paar stengels selder met een dunschiller en snijd ze in schijfjes. Bewaar een handvol selderijblaadjes. Was en snijd een paar stukken prei op schijfjes.