**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.