

Bruine Bonensoep uit grootmoederstijd

Bereiden in: Pan
Voorbereiding: 0 min.
Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- voor bouillon
- 300 g runderpoulet
- 1 mergpijp
- 1 schenkel
- voor de bruine bonensoep
- grote ui
- 500 g gedroogde bruine bonen
- winterwortel, aardappel, prei groene kool en-of knolselderij in stukken gesneden
- 150 g rookspek
- 1 laurierblad
- rookworst
- zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Bruine Bonensoep uit grootmoederstijd

Bereiding

Begin met deze soep minimaal een dag van tevoren. Zet 's avonds de bonen te week in een pan met ruim water. Laat de hele nacht staan. Spoel de bonen de volgende ochtend en breng ze met ruim water weer aan de kook. Laat de bonen zachtjes gaar koken.

Maak ook alvast de bouillon
Neem een grote pan en leg het vlees en de ui in koud water.
Laat de bouillon gedurende 12 uur trekken

1. Als de bonen geweld zijn, giet ze dan in een grote soeppan en vul het vocht aan tot 2 liter met bouillon.
2. Voeg daarna de groentes en aardappel toe, samen met het spek en het laurierblaadje.
3. Laat de soep nu nog een uur pruttelen, tegen de kook aan.
4. Voeg een kwartier voor het eind van de kooktijd de rookworst en het vlees gebruikt voor de bouillon toe.
5. Voeg nog wat water of bouillon toe als de soep te dik lijkt.
6. Haal het vlees, de worst en het laurierblad uit de soep.
7. Pureer de soep gedeeltelijk glad met de staafmixer (zeker niet helemaal glad pureren!).
8. Doe het vlees er weer bij.

Breng op het laatst op smaak met zout en peper.

Wat fijngehakte peterselie maakt de bruinebonensoep helemaal af!

Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten