



Humkessoep



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 30 min.



Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor de bouillon: (wilt u het niet zelf maken, gebruik dan 4 bouillon blokjes)
- 3 liter water
- 500 gram soepvlees
- 500 gram runderschenkel
- 1 mergpijpje
- 2 schouderkarbonades, saucijsjes of verse worst
- 150-200 gr spek
- 500 gr snijbonen
- 2 stengels prei
- 1 kleine selderijknol in kleine blokjes
- 3 grote aardappels
- potje witte bonen (+/- 370 gram)
- paar stengels bladselderij
- 3 takjes peterselie, fijngehakt
- Beetje maggi of worcestersaus naar smaak
- Peper en/of zout naar smaak

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Humkessoep

Bereiding

- 1
Trek bouillon van het vlees - wanneer de bouillon klaar is - mocht u dit niet zelf willen maken gebruik dan 4 bouillonblokjes.
- 2
Verwarm de bouillon en voeg de schouderkarbonades toe en laat het

vlees ongeveer 1 uur trekken in de bouillon.

3

Snijd ondertussen de aardappels, de snijbonen, prei en de knolselderij.

4

Doe de witte bonen in een zeef en spoel ze af. Laat deze uitlekken.
Snijd de prei in ringen.

5

Haal na het uur de schouderkarbonade uit de bouillon en laat deze een paar minuutjes afkoelen. Haal daarna het vlees van het bot af en snijd het in blokjes . Zorg ervoor dat de grote stukken vet worden verwijderd.

6

Doe het vlees samen met de spek, aardappels, snijbonen en de knolselderij terug in de pan.

7

Voeg na 10 minuten ook de prei toe.

8

Na ongeveer 30 minuten zullen de groentes gaar zijn.

9

Voeg als laatste de witte bonen en de bladselderij toe, laat deze even kort warm worden.

Kooktips

Oma's tip: In plaats van schouderkarbonade kun je ook saucijsjes of verse worst gebruiken. Deze hebben een gaartijd van circa 25 minuten. Serveer de soep met vers gemalen peper.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



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