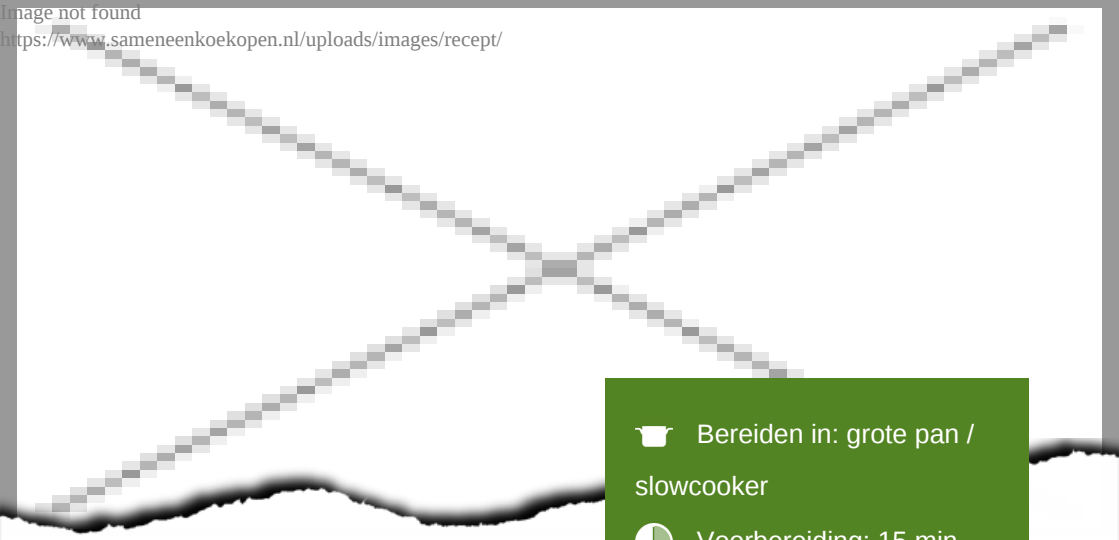




 Bereiden in: grote pan /
slowcooker

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (4 personen): 250 g half-om-half gehakt, 100 g spekblokjes of pancetta, 1 ui, fijngesneden, 2 wortels, in blokjes, 2 stengels bleekselderij, in stukjes,
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt, 1 blik tomatenblokjes (400 g), 1 liter runderbouillon, 2 blikken witte bonen (à 400 g), afgespoeld en uitgelekt, 1 laurierblad,
- 1 tl rozemarijn, Olijfolie, peper en zout

•

image not found

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

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Verhit wat olijfolie in een ruime pan en bak de spekblokjes kort aan.
- 2 Voeg het gehakt toe en bak rul en bruin.
- 3 Doe ui, wortel, bleekselderij en knoflook erbij en fruit een paar minuten mee.
- 4 Voeg de tomatenblokjes, bouillon, laurierblad en rozemarijn toe.
- 5 Laat de soep circa 30 minuten zachtjes pruttelen.
- 6 Voeg de bonen toe en warm nog 10 minuten mee.
- 7 Breng op smaak met peper en zout, serveer met een scheutje olijfolie en knapperig brood.

Liever een snelle zelf gemaakte bouillon gebruiken? Zo gemaakt

Ingrediënten (voor ca. 1 liter): 1 liter water, 1–2 blokjes runderbouillon (of 2 el runderfond), 1 ui, grof gesneden, 1 wortel, in stukken, 1 stengel bleekselderij, in stukken, 2 teentjes knoflook, gekneusd, 1 laurierblad, 4 peperkorrels, Eventueel: een klein stukje prei of peterselie

Bereiding:

Breng het water aan de kook en los de bouillonblokjes (of fond) erin op.

Voeg de groenten, kruiden en specerijen toe.

Laat 20–30 minuten zachtjes trekken.

Zeef de bouillon en gebruik hem meteen voor soep, saus of stoofgerecht.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten