

Bruine bonensoep

Maaltijdsoep voor twee personen.

Benodigdheden:

1 kleine ui
200 gram knolselderij met loof
100 gram winterwortel
100 gram aardappel
1 prei
25 gram boter
1 blikje tomaten puree
2 rundvlees bouillontablet
1 liter water
250 gram gehakt
1 blik (840 gram) bruine bonen
paneermeel
peterselie
tijm
laurier

Klaarzetten:

Schil en snij de knolselderij in stukjes,
schil en snij de winterwortel in plakjes,
schil en snij de aardappel in stukjes,
schil en snij de ui in stukjes,
snij de prei in plakjes.

Spoel de knolselderij, winterwortel, aardappel, ui en prei af.

Meng de gehakt met paneermeel en maak kleine gehaktballetjes.

Pureer de bruine bonen.

Koken:

Kook in een kleine pan één liter water met 2 bouillonblokjes en tijm en laurier.

Bak in een grote pan de ui, wortel, aardappel en prei 8 minuten op een laag vuur.

Laatst gewijzigd op: 25 mei 2013



Bruine bonensoep

Roer één lepel tomaten puree erdoor en bak dit 2 minuten mee.

Voeg de bouillon toe en laat de soep 20 minuten zachtjes koken.

Voeg de gepureerde bruine bonen en de gehaktballetjes en wat knolselderij blaadjes en peterselie toe aan de soep, laat de soep 10 minuten koken.

Afkoelen:

De soep laten afkoelen en om het kwartier even doorroeren, 60 minuten laten afkoelen.

De soep een dag in de koelkast laten staan, voorzichtig opwarmen en serveren met bruin brood.



Bron: de libelle

Dit recept is bewerkt door Wim Blankers

<http://wjblankers.magix.net/public/index.htm>