

Bruine bonensoep met rookworst

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 pot bruine bonen (710 ml)
1 winterwortel
2 preien
1 rookworst
½ bosje selderij
1 bouillontablet
1 eetlepel olie
750 ml water



Doe de bruine bonen in een vergiet en spoel ze af onder de kraan.
Laat de bruine bonen even uitlekken.
Schil de wortel, snijd de uiteinden eraf en snijd hem in plakjes.



Snijd de uiteinden van de preien af en snijd ze in de lengte doormidden.
Was de preien en snijd ze in ringen.
Was de selderij en snijd ze fijn.



Doe de olie in een pan en zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de wortel en de prei in de pan en bak dit al roerend 3 minuten.



Doe de selderij, de bruine bonen en het water erbij.
Verkruimel de bouillontablet en doe die ook in de pan.
Roer alles goed door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Laat de soep 30 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
Snijd de rookworst in plakjes.
Zet de kookplaat uit en haal de pan van de kookplaat.



Pureer de helft van de soep met de staafmixer, in een mengbeker.
Doe de gepureerde soep in een andere pan en pureer de rest.
Doe alle soep in 1 pan en zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de rookworst erbij en verwarm de soep nog 15 minuten.