

Bruine bonensoep vegetarisch

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 blik bruine bonen (800 gram)
2 preien
1 winterwortel
½ bosje selderij
1 ui
2 groente bouillontabletten
750 ml water



Doe de bruine bonen in een vergiet en spoel ze af onder de kraan.
Laat ze even uitlekken.
Doe de bruine bonen in een pan.



Snijd de uiteinden van de preien af en snijd ze in de lengte doormidden.
Was de preien en snijd ze in ringen.
Schil de wortel, snijd de uiteinden eraf en snijd hem in plakjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de selderij en dep het droog met keukenpapier.
Snijd de selderij fijn.



Doe de ui en de prei bij de bruine bonen in de pan.
Doe de selderij, de wortel en het water er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Roer alles goed door elkaar.



Doe het deksel op de pan en wacht tot het kookt.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat 30 minuten zachtjes koken, regelmatig roeren.



Zet de kookplaat uit.
Pureer de helft van de soep met een 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.



Zet de kookplaat aan en kies de laagste stand.
Verkruimel de bouillontabletten en doe ze in de pan.
Roer goed door elkaar en verwarm de soep nog 15 minuten.