

Bruine bonensoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

250 gram bruine bonen (gedroogd) ½ bosje selderij
3 liter water 2 bouillontabletten
1 winterwortel 300 gram verse worst
2 preien 125 gram spekblokjes
2 uien



Was de bonen en doe ze in een pan.
Schenk het water erbij en doe het deksel erop.
Laat de bonen minstens 8 uur weken.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
De bruine bonen 1½ uur zachtjes laten koken, af en toe roeren.



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 uien en snijd ze in stukken.
Was de selderij en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de selderij in kleine stukjes.



Doe de wortel, prei, ui en selderij in de pan bij de bruine bonen.
Roer het goed door elkaar en zet de kookplaat op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten.
Laat het 30 minuten zachtjes koken en zet de kookplaat uit.



Bak de spekjies al omscheppend op de middelste stand, 15 minuten.
Laat de spekjies uitlekken op keukenpapier.
Zet de roerzeef op een pan en giet de soep in de roerzeef.
Draai de soep door de roerzeef.



Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Haal het velletje van de worst en draai soepballetjes.
Doe de soepballetjes in de pan en laat ze in 10 minuten gaar worden.
Doe op het laatst de spekjies erbij.