

Snelle bruine bonensoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 blik bruine bonen (710 ml)
1 zak soepgroente (300 gram)
750 ml water
1 bouillontablet
½ rookworst



Doe de bruine bonen in een vergiet en spoel ze af onder de kraan.
Doe de bruine bonen in een pan.
Giet het water erbij.



Doe de soepgroente bij de bruine bonen in de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Roer alles goed door elkaar.



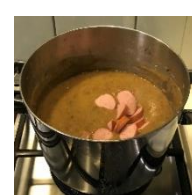
Doe het deksel op de pan.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat de soep 30 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Snijd de rookworst in plakjes.
Haal het deksel van de pan en roer de soep door.
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.



Zet de kookplaat aan en kies de laagste stand.
Verkrummel de bouillontablet en doe die in de pan.
Doe de plakjes rookworst erbij en roer alles door elkaar.
Verwarm de soep nog 10 minuten, af en toe roeren.
