

Piratensoep

Wat heb je nodig

1 pot bruine bonen (800 gram)
300 gram rundergehakt
200 gram champignons
100 gram grove soepgroente
1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels tomatenpuree
2 bouillontabletten

3 tomaten
15 gram boter
1 courgette
100 gram boontjes
1 grote ui
1 liter water
1 eetlepel olie



Doe de bruine bonen in een vergiet en spoel ze af onder de kraan.
Snijd de uiteinden van de boontjes en was de boontjes.
Snijd de boontjes doormidden.



Was de courgette, snijd de uiteinden eraf en snijd hem in kleine stukjes.
Was de tomaten en snijd ze in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Verwarm de olie op de middelste stand.
Doe de ui in de koekenpan en bak ze al omscheppend 2 minuten.
Doe het gehakt erbij en bak het rul.



Doe de courgette en de boontjes bij het gehakt.
Doe de champignons er ook bij.
Bak het al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat uit.



Doe de bruine bonen in een grote pan.
Doe het gehakt-groentemengsel erbij.



Doe de soepgroente ook in de pan.
Doe de tomaten, de tomatenpuree en paprikapoeder erbij.
Schenk het water er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het aan de kook, onder regelmatig roeren.
Zet de kookplaat op de laagste stand en doe de bouillontabletten erbij.
Laat de soep nog 15 minuten warmen, af en toe roeren.