

Fickse bruinenbonensoep

Ingrediënten

Voor 3 liter soep:

350 ml runderboullion

1 worst 250 gr

1 ui

2 blikken bruine bonen van 800 gr

2 teentjes knoflook of knoflookpoeder (als je er van houdt)

200 gr spekblokjes/reepjes

250 gr soepgroenten

een half bouillonblokje

4x 350 ml water

eventueel peper, chilipoeder of cayennepeper

stokbrood of gewoon brood

kruidenboter of boter gemengd met een beetje aromaat

kruidenkaas of smeerkaas

Bereidingswijze

Bak de spekjes in hun eigen vet lekker bruin.

Voeg de fijn gesneden knoflook (knoflookpoeder) en de gesnede ui toe.

Weer even laten bakken. Daarna de soepgroente erbij en even doorroeren.

Doe de runderboullion erbij en zoveel water is nog is om de runderboullion te verdunnen 3x350 ml.

Weer even doorroeren.

Snijdt de worst in plakjes en voeg die toe.

Bruine bonen laten uitlekken en schoon spoelen.

Knijp ongeveer de helft van de bruine bonen fijn met je handen terwijl je ze in de soep gooit.

Daarna de rest van de hele bruine bonen erbij.

Aanvullen met 350 ml water en eventueel een half bouillon blokje (hiervan wordt het geheel wel wat zouter).

Om het een beetje pittig te maken kun je er nog wat peper, chilipoeper en/of cayennepeper bij doen.

Bijzonderheden

Eet smakelijk met brood, kruidenboter en/of kaas.

Ik kook het ruim van te voren, laat het dan afkoelen en warm het voor het eten nog even op: extra lekker!