

Bruinebonensoep Ma de Zanger

Ingrediënten

250 gram gedroogde bruine bonen
1 liter water
1 kruidnagel
1 laurierblad
1 x vleesbouillontablet
2 uien
4 eetlepels boter
4 eetlepels bloem
250 rundergehakt

Bereidingswijze

De bruine bonen weken in 1 liter koud water(1 nacht)

De volgende dag bij het weekwater een kruidnagel, het laurierblad en een vleesbouillontablet doen.

Het geheel zachtjes laten koken.

De uien in halve ringen snijden en fruiten in flink wat boter, dan wat bloem toevoegen. Na even laten bakken onder goed roeren een paar lepels vocht erbij.

Daarna het geheel onder goed roeren bij de soep doen.

Van het gehakt met wat kruiden gehaktballetjes maken en deze toevoegen.

Lekker laten pruttelen tot de gehaktballetjes gaar zijn.

En klaar is Kees (Jan).

Bijzonderheden

Als je geen gedroogde bonen wilt gebruiken, kun je ook een blik of pot bruine bonen nemen. Deze eerst goed afspoelen voor je ze gebruikt.

In plaats van rundergehakt kun je ook een worst nemen. Of van allebei de helft.