

Servische bonensoep

Benodigdheden:

- 1 pot runderbouillon aangemaakt tot 1 a 2L
- 2 800 gr. bruine of ander bonen uit pot of blik.
- 3 1 stuk chorizoworst. (250 gram)
- 4 250 gram mager spek (blokjes of aan 1 stuk)
- 5 3 uien.
- 6 3 preien groot.
- 7 2 st. paprika.
- 8 doosje champignons.
- 9 1 rode peper en of sambal.
- 10 knoflook.
- 11 hoeveelheid vocht is bij benadering.

Bereiden:

- 1 bonen met vocht in de pan.
- 2 chorizo in blokjes en toevoegen.
- 3 uien en prei snijden en in pan.
- 4 1,5 à 2 liter water toevoegen (kan later meer nodig zijn).
- 5 bouillon toevoegen.
- 6 paprika en champignons toevoegen.
- 7 rode peper en knoflook er bij.
- 8 30 a 40 minuten trekken.
- 9 eten met turks brood of stokbrood.