

Bonensoep

Benodigdheden:

- 1 pot runderbouillon of bokjesbouillon tot anderhalf 2L .
- 2 800gr bruine, witte bonen of andere bonen.
- 3 1 grote gelderse worst.
- 4 250 gram mager spek (blokjes og aan 1 stuk).
- 5 3 uien.
- 6 3 preien groot.
- 7 1 selderijknol.
- 8 hoeveelheid vocht is bij benadering

Bereiden:

- 1 bruine bonen in de pan met vocht.
- 2 worst en spek toevoegen.
- 3 uien en prei snijden en in de pan.
- 4 anderhalf à 2 liter water toevoegen (kan later meer nodig zijn).
- 5 anderhalf uur zacht koken en afschuimen.
- 6 ondertussen aardappel en selderij in blokjes.
- 7 kan gepureerd en ongepureerd gegeten worden, wel eerst t vlees eruit vissen dan.
- 8 ongeveer 30 minuten a 40 minuten trekken.
- 9 serveer met roggebrood met roomboter.