

Naam recept: Bruine bonensoep

Bijzonder: In de winter is het heerlijk om een stevige soep te eten. Bruine bonensoep is daarvoor heel geschikt, met bruine bonen van de molen. De smaak van deze soep is ouderwets lekker, zo maakte onze oma's vroeger ook bruine bonensoep.

Aantal: 3 liter soep

Bereidingstijd: Bruine bonen ongeveer 8 uur weken en de groenten snijden 30 minuten.

Pan: Soeppan van minstens 4 liter inhoud

Koken: De bonen in 1 uur gaarkoken, daarna nog 20 minuten tot de groente gaar is.

Ingrediënten:

- 500 gram geweekte bruine bonen
- 2 liter heet water
- 2 grote uien
- 1 knolselderij
- 2 preien
- 50 gram boter of olie
- 200 gram spekblokjes
- 2 bouillonblokjes
- 1 laurierblad
- zout en peper

Bereiding:

Stap 1: Was een dag van te voren de bonen en doe deze met de 2 liter heet water in de soeppan. Laat ze minimaal 8 uur weken.

Stap 2 : Breng de bonen in het weekwater aan de kook en laat ze in 1 uur gaarkoken. Snipper ondertussen de uien in stukjes, snijd de knolselderij in blokjes, de preien in ringen en hak de peterselie fijn.

Stap 3: Giet de bonen als ze gaar zijn af en bewaar het vocht. Pureer ongeveer de helft van de gare bonen.

Smelt de boter of olie in de soeppan en bak de spekblokjes samen met de ui 2 minuten. Voeg de prei en de knolselderij toe en bak nog eens 2 minuten.

Stap 4: Doe nu de bonenpuree, de bonen en het kookvocht in de soeppan en breng aan de kook. Tot slot de 2 bouillonblokjes, het laurierblad en de gehakte peterselie toevoegen en de soep 20 minuten zachtjes laten koken tot de groenten gaar zijn.

Proef de soep en voeg eventueel nog een bouillonblokje of wat extra zout en peper toe.

Molentip: Een rookworst past heel goed bij bruine bonensoep. Leg deze op het laatst in de soep en laat 10 minuten zachtjes meekoken. De soep kan heel goed een dag van te voren gemaakt worden, de smaak wordt alleen maar beter. Zet een houten lepel in de soep als u deze laat afkoelen. Dit voorkomt dat de soep zuur wordt.

Dit recept wordt u aangeboden door korenmolen De Vriendschap te Weesp

