



Maaltijdsoep van bruine bonen met aardappel en casselerrib

2 PERSONEN

⌚ 30 + 105 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 180 g casselerrib
- 750 ml water
- 2 hele kruidnagels
- 1½ laurierblad
- 1 middelgrote ui
- 100 g winterpeen
- 100 g bleekselderij
- 150 g prei
- 200 g iets kruimige aardappelen
- 1 runderbouillonblokje minder zout
- 340 g bruine bonen in pot
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- 4 g verse platte peterselie

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de casselerrib met het water, de kruidnagels en laurierblaadjes in een grote soeppan op hoog vuur aan de kook.
2. Kook 1½ uur op laag vuur met de deksel schuin op de pan.
3. Verwijder eventueel schuim met een schuimspaan.
4. Snipper ondertussen de ui.
5. Schil en snijd de winterpeen in blokjes van 1 cm.
6. Snijd de bleekselderij in blokjes van 1 cm.
7. Snijd de prei in dunne halve ringen, doe ze in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
8. Schil en snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm.
9. Haal de casselerrib en kruidnagels uit de soeppan.
10. Voeg de ui, peen, bleekselderij, prei, aardappel en bouillonblokjes toe aan de pan breng op hoog vuur aan de kook.
11. Laat 30 minuten koken op middelhoog vuur met de deksel op de pan.
12. Roer af en toe door. Voeg na 15 minuten de bruine bonen met het vocht en de nootmuskaat toe.
13. Roer door.
14. Snijd ondertussen de peterselie fijn. .Snijd het vlees, gooi het bot weg.
15. Doe het casselerrib terug in de soep, roer door en breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Verdeel de soep over de kommen en bestrooi met de peterselie.

TIP: Maak de soep een dag van tevoren en bewaar gekoeld. Verwarm vlak voor het serveren op middelhoog vuur. Voeg eventueel wat water toe als de soep te dik is.

****** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: ah.nl

