



Maaltijdsoep van bruine bonen met spek en rookworst

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g cherrytomaten
- 65 g gerookte spekreepjes
- ¼ el gedroogd bonenkruid
- 2 pimentkorrels
- 200 g verse fijne soepgroente
- 400 g bruine bonen, in blik
- 250 ml runderbouillon
- 250 ml kokend water
- 3 g verse selderij
- 125 g Gelderse rookworst
- ½ stokbrood meergranen

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de cherrytomaten in kwarten.
2. Verhit een soeppan op middelhoog vuur en bak de spekreepjes in 5 minuten uit, roer af en toe door.
3. Voeg het bonenkruid, de pimentkorrels en de tomaat toe en bak 3 minuten.
4. Voeg de soepgroente, bruine bonen met het vocht, runderbouillon en het kokende water toe.
5. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes koken.
6. Snijd ondertussen de selderij fijn.
7. Snijd de rookworst in plakjes.
8. Snijd het stokbrood in plakjes.
9. Pureer met de staafmixer de helft van de soep om de soep wat dikker te maken.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Voeg de rookworst toe en verwarm mee.
12. Verdeel de soep over diepe borden en bestrooi met de selderij.
13. Serveer met het stokbrood.

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](https://www.ah.nl)

