

## Oma's Bruine bonensoep / Gran's Brown Bean Soup



### **Boodschappenlijstje**

500 gram gedroogde bruine bonen

4 groenten-bouillonblokjes op 2 liter water

soepgroente in stukjes gesneden:

bijvoorbeeld prei, ui, wortel, aardappel, knolselderij

1 laurierblaadje

150 gram dobbelsteentjes spek

1 rookworst

zout en versgemalen peper,

½ bosje platte peterselie, gehakt

knolselderij-blad

**Begin met deze soep van gedroogde bruine bonen minimaal 1 dag van tevoren!**

### **Zo maak je de bruinebonensoep:**

Zet 's avonds de bonen te week in een pan met ruim water en laat ze de hele nacht staan.

Spoel de bonen de volgende ochtend af en breng ze met ruim water aan de kook.

Laat de bonen +/- 1 uur zachtjes koken, tot ze zacht zijn.

Vind je dit te lang duren neem dan een pot bruine bonen van Hak.

Neem een paar soeplepels bonen uit de pan en zet opzij, pureer de rest met de staafmixer.

Los de 4 groenten-bouillonblokjes op in 2 liter kokend heet water, in een grote soeppan.

Roer de bonenpuree met wat bouillon los en voeg het dan aan de bouillon toe.

Doe de spekjes, aardappelblokjes, groenten, rookworst en het laurierblaadje er bij.

Deksel op de pan en laat de soep nog een half uurtje - heel zachtjes kokend - garen.

Verwijder het laurierblad uit de soep en neem de rookworst er uit.

Breng de bruine bonensoep op smaak met zeezout en zwarte peper.

Roer tot slot de fijngesneden kruiden en de achtergehouden bonen door de soep.

**Snij de worst, vul de kommen met soep en leg de worst in de soep**

## Oma's Bruine bonensoep / Gran's Brown Bean Soup



### Shopping list

500g dried brown beans

4 vegetable stock cubes with 2 liters water

soup vegetables cut into pieces:

onion, carrot, potato, celeriac

1 bay leaf

150g diced bacon

1 smoked sausage

salt and freshly ground pepper, to taste

½ bunch of flat parsley, chopped

celeriac leaves

**Start with this dried brown bean soup at least 1 day in advance!**

### How to make the brown bean soup

In the evening, soak the beans in a pan with plenty of water and let them stand all night.

The next morning, rinse the beans and bring them to the boil with plenty of water.

Let the beans simmer on a stove top for about an hour or until they are soft.

If you think this takes too long, take a jar of Hak brown beans.

Take a few tablespoons of beans from the pan and set aside, puree the rest with a blender.

Dissolve the 4 vegetable stock cubes in 2 liters of boiling hot water in a large soup pot.

Stir the bean puree with some broth and stir it into the broth in the pan.

Add the bacon, cubed potatoes, vegetables, smoked sausage and bay leaf to the broth.

Place the lid on the pan and let the soup cook - gently simmering - for another half hour.

Remove the bay leaf from the soup and take out the sausage.

Season the brown bean soup with sea salt and black pepper, to taste.

Finally, stir the finely chopped herbs and the reserved beans into the soup.

**Slice the sausage, fill the bowls with the soup and place some sausage slices on top**