MAISON PRIMAGO

GEMENGDE BONENSOEP

Ingrediënten (6 personen)

- 350 à 400 gram gemengde bonen (zwarte bonen, black eye bonen, rode bonen, groene spliterwten, gele spliterwten, rode linzen, rode katjang bonen, katjang idju bonen)
- 250 gram soepvlees (voor de vegetarische variant kun je dit weglaten)
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook (geraspt)
- 1 halve courgette
- 3 lente uitjes of 1 prei
- 1 rode paprika
- 4 tomaten of 1 blik gepelde tomaten van 400 gram
- 1 halve citroen
- 1 el bonenkruid
- 3 à 4 bouillon blokjes
- 2 el tomatenpuree
- 1 el Chilivlokken of cayennepeper
- klein bosje peterselie

*Voor je gemak kun je ook kiezen voor een zak gesneden soepgroenten van 400 gram.

Bereiding:

1. Schep de bonen door elkaar, was ze in ruim water. Laat de bonen één nacht (8 uur) in ruim water weken. Giet het water af.
2. Ruim 2 liter schoon water toevoegen met blokjes ham, stoofvlees of spek naar smaak (je kunt deze soep uiteraard ook vegetarisch eten door het vlees weg te laten).
3. Voeg per ½ liter een bouillon blokje toe
4. Gedurende 3 tot 3,5 uur zacht laten koken, af en toe roeren.
5. Daarna toevoegen: de tomaten, gesnipperde ui, chili/cayennepeper, de fijngesneden soepgroente, uitgeperst teentje knoflook, tomatenpuree, sap van een halve citroen.
6. Op smaak brengen met zout en peper. Soep nog 30 minuten laten doorkoken. Afmaken met fijngesneden peterselie.

Geniet van deze heerlijke bonensoep!