

Bruine Bonensoep:

**maaltijdsoep
8-10 personen**

Ingrediënten:

- 2 ½ liter bouillon, rundvlees;
- 2 uien;
- 400 gr. knolselderij;
- 200 gr. wortel;
- 2 preien;
- 50gr. roomboter;
- 2 el tomatenpuree;
- 1 el tijmblaadjes;
- 2 blaadjes laurier;
- 500gr. magere spekreepjes;
- zout en peper;
- 3 blikken bruine bonen; (a 1 ltr)
- 4 el gesneden peterselie



Bereiding:

- Breng de bouillon aan de kook en voeg 1 blik bruine bonen toe;
- Kook deze bonen helemaal gaar en verwijder de velletjes met een zeef uit de soep;
- Bak de spekreepjes uit in een wokpan, circa 5 min;
- Schep de gesneden uien, prei, wortel en knolselderij bij de spekjes en voeg wat peper toe. Roerbak / wok de groenten met de spekjes circa 10 min. op hoog vuur;
- Voeg de tomatenpuree toe en roerbak nog 2 min.
- Voeg de laurierblaadjes, tijm en peterselie en de groenten bij de bouillon en laat nog 15 min koken;
- Voeg de overige bruine bonen bij de soep en laat nog 10min zachtjes koken;
- Breng de soep op smaak met peper, zout.

Eet smakelijk.....!!