

## Bruine bonen soep

*Geen afbeelding beschikbaar*

**Bereidingstijd:** 120 min **Personen:** 4 **Categorie:** Soep **Gerecht type:** Soep **Per portie:** nab

### Ingrediënten

- 500 gr bruine bonen
- 125 gr spekreepjes
- 400 gr grove soepgroente
- 250 ml groentebouillon
- 1 tl gedroogde tijm
- ½ tl paprikapoeder
- 2 laurierblaadjes
- ½ tl kruidnagelpoeder
- zout en peper
- 1 kleine rookworst

### Bereiding

1. Week de bruine bonen een nacht in 1 liter water.
2. Giet het weekwater af en spoel de bonen af. Vul een soeppan met 1 liter water en doe daarin de (afgegoten) bonen
3. Breng de bonen aan de kook en kook deze tot ze beetbaar zijn. Bak intussen de spekjes uit.
4. Doe de groenten bij de bonen en vul aan met een 1/2 liter groentebouillon
5. Doe de tijm, laurierblaadjes, paprikapoeder en kruidnagel bij de soep en kook deze 15 minuten.
6. Haal een deel van de soep uit de pan (kijk uit voor de laurierblaadjes) en maak deze fijn in een blender. Giet hierna terug in de pan
7. Voeg en spekjes en de in plakjes gesneden wordt toe en maak de soep op smaak met peper en zout.