

Bruine bonensoep (in twee varianten)

Ingrediënten (per pan)

- 320 gram bruine bonen
- 2 liter water
- 1 ui (per pan)
- 2 vleesbouillontabletten + 1 klein bouillonblok
- selderie
- vermicelli
- ca. 330 gram gehakt voor pan 1
- 1 beschuit, zout en peper (om het gehakt mee aan te maken)
- 1 Unox Gelderse rookworst voor pan 2

Bereiding

- (voor eigen gebruik:) Gebruik de bruine en de grootste grijze pan
- Vul de pannen elk met 2 liter water en 320 gram bruine bonen
- 12 uur laten wellen
- Pannen 3 kwartier zachtjes opzetten en af en toe roeren
- Ui in stukken gesneden toevoegen
- Bouillontabletten toevoegen
- Selderie toevoegen
- 1 ½ uur laten koken en af en toe roeren

Gehakt en worst

- Gehakt aanmaken met beschuit, zout en peper
- Kleine gehaktballetjes draaien en even in kokend water gaar laten worden
- Worst overlans doorsnijden en halve rondjes snijden

Pureren en afronden

- Soep zeven/pureren met middelste maat zeef; gebruik de pollepel om bruine bonen en ui eerst in de zeef te scheppen; vervolgens draaien en wat vocht toevoegen
- Gehakt toevoegen aan pan 1 en worst toevoegen aan pan 2
- Een handjevol vermicelli toevoegen aan beide pannen
- Even laten nakoken