



De Plantage

Winterse bonensoep

Benodigheden:

- Witte bonen in tomatensaus 1 grote pot
- Bruine bonen 1 kleine pot
- Bouillonblokjes groente 2 stuks
- Tomatenpuree 1 klein potje
- Tomaten 1 pond, ontveld en in stukjes
- Rode paprika, 1stuk
- Prei, 2 dunne
- Tijm & chilipeper van elk ongeveer een theelepel
- Gemalen peper
- Rundgehakt 1 pond

Doe de witte bonen in tomatensaus in een blender en maal ze fijn (met staafmixer). Meng de bouillonblokjes met kokend water totaal 2 liter, en roer door de bonenpuree.

Bak het gehakt rul en voeg toe de, niet te fijn gesneden, prei en paprika. voeg er tijm, chilipeper, tomatenpuree en ontvelde blokjes tomaat aan toe en roer dooreen. Laat even sudderen.

Voeg het gehaktmengsel bij de bonenbouillon en roer er de hele bruine bonen door. Maak op smaak af met gemalen peper.

Eet smakelijk!