

Bruine bonensoep

Betreft:	Hoofdgerecht voor 6 -8 personen
Bron:	De nieuwe Hollandse keuken, speciale uitgave van Tip Culinair (1996)
Nodig:	Soeppan van minstens 6 liter, staafmixer
Tijd:	Voorbereiding (snijden groenten) 30 minuten, bereiding 1 uur

6-8 personen	Ingrediënten (** zie de tips van de kok onderaan)
50 gr	boter of margarine
1 grote	ui, fijngesneden
400 gr	selderijknol, in blokjes (max. 1 cm)
200 gr	winterwortelen, in blokjes (max. 1 cm)
200 gr	aardappels in blokjes (max. 1 cm)
2	preien, (in de lengte doormidden en dan in dunne ringen gesneden)
1 klein blikje	tomatenpuree (70 gr)
2 liter	vleesbouillon van 2 bouillonblokjes **
1 el	tijmblaadjes
2 blaadjes	laurier
2 el	evt. fijngesneden lavas (maggiplant)
500 gr	mager (runder)gehakt
1-2 el	paneermeel
1-2 tl	kerriepoeder **
	nootmuskaat
	zout, peper
2 blikken	bruine bonen à 1 liter
3 el	fijngesneden peterselie



Vorbereiden (mocht het snijwerk nog niet gedaan zijn)

- Snijd alle ingrediënten in blokjes of ringen zoals in de ingrediëntenlijst beschreven.

Bereiden

- Boter verhitten en de ui hierin ongeveer 5 minuten zachtjes bakken. Selderijknol, wortel, aardappel en prei toevoegen en 10 minuten meebakken. Tomatenpuree erdoor roeren en 3 minuten meebakken. Bouillon erdoor roeren en mengsel aan de kook brengen. Tijm en laurier (en lavas als beschikbaar) toevoegen en de soep ongeveer 20 minuten zachtjes laten koken.
- Gehakt met paneermeel, kerriepoeder, nootmuskaat, zout en peper mengen. Hiervan kleine balletjes draaien. Balletjes door de soep roeren en ongeveer 15 minuten laten meekoken.
- 1 blik bruine bonen met vocht pureren met de staafmixer en door de soep roeren. Andere blik bonen ook toevoegen (met aanhangend vocht) en de soep nog 10 minuten goed doorwarmen.

Serveren

- Vóór het serveren met peterselie bestrooien.
- Met lekker boerenbrood of stokbrood serveren.

Tips van de kok

- De bouillonblokjes worden gebruikt als basis voor de soep. Volgens de verpakking is 1 blokje goed voor 0,5 l bouillon. Om zoutgebruik te beperken, gebruik ik voor 2 liter 2 in plaats van 4 bouillonblokjes.
- Ik gebruik 2 theelepels kerriepoeder. Als je een minder sterke kerriesmaak wilt, gebruik dan minder.
- Je kunt ook gedroogde bruine bonen gebruiken. Kook de gedroogde bruine bonen 1,5 tot 2 uur in ruim water met daarin 1 ui, 1 takje tijm, 2 blaadjes laurier en 10 gekneusde zwarte peperkorrels.
- Variatiemogelijkheden: gebruik alleen witte bonen of een combinatie van witte en bruine bonen.
- De soep is goed in te vriezen; mijn 1 persoonsporties maak ik tussen de 525 en 550 gram. Van de in september 2014 gemaakte soep: 2 kommen vers gegeten en 8 porties voor in de vriezer (ong. 530 gr).