



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 blik bruine bonen of kapucijners
- 1 kleine grof gesneden ui
- 1 gepeld teentje knoflook
- enkele takjes peterselie
- mespunt kruidnagel poeder
- 3 eetlepels olie
- 1 fijn gesnipperd uitje
- 3 gepelde tomaten zonder zaad
- mespunt suiker
- 50 gr in blokjes gesneden spek
- worcestersaus saus
- tabasco
- peper en zout
- brood croutons

Bereiden

Breng een halve liter water aan de kook. Voeg de bonen met het vocht uit het blik, de ui de knoflook, de peterselie en het kruidnagel poeder toe. Roer goed en laat het mengsel ongeveer 15 minuten zacht koken. Verwarm de olie, fruit het uitje goudgeel en bak de tomaten en de suiker mee. Draai het vuur laag. Bak in een andere pan de blokjes spek uit. Maak het bonen mengsel fijn met een staafmixer. Breng het geheel weer aan de kook en voeg het ui-tomaten mengsel toe. Op smaak brengen met worcestersaus saus een klein beetje tabasco en peper en zout. Serveer de soep met stokbrood en strooi de croutons over de soep